



Nýdecké korytko

Jídlo bez práce, s.r.o., Nýdek 475
Tel: 733184451

IČ: 01765124
www.nydeckekorytko.cz



Nabídka na domácí oslavy, firemní večírky a jiné společenské akce

Platnost od ledna 2024

Polévky: (minimální množství 10 porcí)

0,4	Vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	49,-
0,4	Zelňačka s masem a houbami	49,-
0,4	Horalka (krémová polévka s masem a žampiony)	49,-

Regionální a tradiční hlavní jídla: (minimální množství 10 porcí)

500g	¼ Pečené kachny, dušené červené zelí, slezské bramborové knedlíky	215,-
200g	Svíčková na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem	195,-
200g	Rytířský měšec z pod Čantoryje (vepř. kotleta s originální nádivkou)	165,-
150g	Přírodní kuřecí prsíčko plněné uzeným oštěpkem s ořechy a brusinkami	165,-
200g	Vepřová panenka se zelenými fazolkami a anglickou slaninou	175,-
200g	Hovězí líčka pomalu tažená na víně s kořenovou zeleninou	175,-
180g	Smažený kuřecí řízek Gordon bleu	135,-

Přílohy k hlavním jídlům: (minimální množství 10 porcí)

250g	Petrželové brambory maštěné máslem	45,-
250g	Americké brambory smažené	45,-
250g	Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	45,-
250g	Domácí bramborová kaše	45,-
250g	Domácí bramborový salát	45,-

Speciality:

Pečená vepřová kýta na kosti celá – kalibrovaná váha 10 kg	2.400,-
Pečená krůta – váha cca 8 kg (konečná cena dle skutečné váhy)	2.000,-
Norský losos pošírovaný v páře – váha cca 3,50 kg (konečná cena dle skutečné váhy)	2.100,-
- losos je podáván vychlazený na salátovém lůžku s bohatou ozdobou	

Objednávky přijímáme s předstihem minimálně 3 dnů.

Váhy masa jsou uvedeny v syrovém stavu. Seznam alergenů dle směrnice EU Vám sdělíme na požádání.

Pokud pořádáte velkou akci a potřebujete levnější a jednodušší jídlo, vyžádejte si „Jídelníček na tábory“



Nýdecké korytko

Jídlo bez práce, s.r.o., Nýdek 475
Tel: 733184451

IČ: 01765124
www.nydeckekorytko.cz



ŠVÉDSKÉ STOLY (rauty)

Nýdecké korytko - 6 druhů masa – 550g na osobu

- pečená kolena, pikantní žebírka, marinovaná krkovička, domácí jelítka,
grilované špalíčky a mini kuřecí řízečky.

Připravujeme od 5 osob za 210,-/os.

Rautová klasika:

Maďarský vepřový guláš – 1kg masa, 3 litry omáčky	490,-
Vídeňský hovězí guláš – 1kg masa, 3 litry omáčky	590,-
Slezské kyselé zelí – 1 kg	130,-
Tatarský biftek - 0,75kg	490,-
Topinky s česnekem – 1 kg	150,-
Brambory pečené v alobalu s česnekovým dipem – 1 kg (5 velkých brambor)	120,-
Domácí bučkové škvarky k namazání na chleba – 250g	120,-

Nýdecké koláče – domácí koláče dle nejlepšího receptu našich babiček

4 základní příchutě (mák, tvaroh, jablka, švestky)	500,-
2 exkluzivní varianty (borůvky, vlašské ořechy)	550,-
- velký plech, váha dle druhu 2,2 a ž 2,5 kg – nakrájíte na 24 kousků	
- zabaleno ve vkusné „dárkové“ papírové krabici	
- lze kombinovat 2 druhy koláče na jednom plechu	

Saláty:

Zelný vařený (bílý nebo červený) - 0,75kg	100,-
Salát Coleslaw - 0,75kg	100,-
Šopský salát - 0,75kg	170,-
Těstovinový salát s brokolicí a jogurtem – 0,75kg	170,-
Salát z těstovinové rýže s grilovanou zeleninou a kuřecím masem	170,-
Soubor doplňků (hořčice, křen, cibule, kozí rohy, nakl. cibulky, okurky)	100,-

Studené mísy:

Sýrová mísa 1 kg	520,-
Salámová mísa 1,2 kg	520,-
Zabijačková mísa 1,2kg	520,-

Ještě obsáhlejší nabídku doplňkových výrobků k Nýdeckému korytku,
fotografie, popisy a různé aktuality najdete na našich stránkách

www.nydeckekorytko.cz