

VÁŽENÍ PŘÁTELÉ PŘIJĎTE K NÁM OCHUTNAT EVROPU
SDRUŽENÍ JIŽNÍ ČECHY POHOSTINNÉ – JIHOČESKÁ HOSPODÁŘSKÁ KOMORA

Hotel Amadeus – ČESKÉ BUDĚJOVICE – originální slovenská kuchyně

EVROPU MY PŘIVÍTÁME, HALUŠKY SI S CHUTÍ DÁME!
AMADEUS ZDRAVÍ PŘÁTELE ZE SLOVENSKA.

Pivnice Budvar – ČESKÉ BUDĚJOVICE – speciality ze Skandinávie

SEVERSKÝ CHLĚB JAKO PŘEDKRM - RYBÍ KRÉMOVÁ POLÉVKA
LOSOS S KAPAROVOU OMÁČKOU - FILET Z MOŽSKÉHO OKOUNA - SMAŽENÁ TRESKA
TVAROHOVÝ DEZERT S BRUSINKAMI

Grand Hotel Zvon – ČESKÉ BUDĚJOVICE – vídeňské speciality

DLE RECEPTUR VÍDEŇSKÉHO DVORA MŮŽETE OCHUTNAT
SPECIALITY Z MLADÉHO HOVĚZÍHO A TELECÍHO MASA,
KTERÉ PRO VÁS VYROSTLO V SRDCI JIŽNÍCH ČECH NA NAŠEM BIO STATKU MYSLETÍN
CARPACCIO Z NASOLENÉHO HOVĚZÍHO ŠÁLU
ŠŤAVNATÉ HOVĚZÍ ŽEBRO NA VÍDEŇSKÝ ZPŮSOB
ORIGINÁLNÍ VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK Z MLÉČNÉHO TELETE

Hotel Malý Pivovar – ČESKÉ BUDĚJOVICE – kuchyně od sousedů z Bavorska

PIKANTNÍ SALÁT Z HOVĚZÍHO MASA - CHLEBOVÁ POLÉVKA
LIŠKY VE SMETANOVÉ OMÁČCE SE ŽEMLOVÝM KNEDLÍKEM
OPĚKANÝ JÁTROVÝ KNEDLÍK VE VAJEČNÉM ŽUPANU S BRAMBOREM
CÍSAŘSKÝ TRHANEC S JABLKOVÝM PYRÉ

Café- Restaurant Nautilus – ČESKÉ BUDĚJOVICE – francouzská kuchyně

AVOKÁDOVÉ PYRÉ S OŘECHY MACADAM A GARNÁTY
BOUILLABAISSE S BYLINKOVÝM TOASTEM
PEČENÉ KUŘE S HŘÍBKY A PIKANTNÍM KUSKUSEM
JAHODOVÁ JEHLICE S KRÉMOVÝM SÝREM A KARAMELOVOU POLEVOU
DÁLE PRO VÁS PŘIPRAVÍME DEGUSTACI ROZLÉVANÝCH FRANCOUZSKÝCH VÍN

Hotel Klika – ČESKÉ BUDĚJOVICE – španělská kuchyně

SPECIALITY ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ.NEMUSÍTE CESTOVAT DALEKO,ABYSTE OCHUTNALI
JEHNĚČÍ STEAK „SAN TANDER“ NEBO „PAELLU CON FRUTA“.
NA SVĚ SI PŘIJDOU I VEGETARIÁNI. OHNIVÁ ŠPANĚLSKÁ VÍNA SE JIŽ CHLADÍ!

Hotel Bohemia – ČESKÉ BUDĚJOVICE – maďarská kuchyně

SPECIÁLNÍ HUSÍ JÁTRA S JABLKY
BALATONSKÝ FOGOŠ /DRUH CANDÁTA/ SE SMETANOVÝM KŘENEM
KRŮTÍ PRSÍČKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU
JEHNĚČÍ ŠPÍZ S PAPRIKAMI ČI VEPŘOVÝ TOKÁŇ S HOUBAMI
KAŠTANOVÁ ROLÁDA ČI EGERSKÝ MAKOVEC S OŘECHY
K VÍNU A PIVU - VÝBĚROVÉ MAĎARSKÉ UZENINY,SÝRY,DOMÁCÍ SLANÉ PEČIVO

Hotel Gomel – ČESKÉ BUDĚJOVICE – slovinská kuchyně

KVĚTÁKOVÁ ČORBA (HUSTÁ POLÉVKA,KTERÁ ZASTOUPÍ OBA CHODY).
PLEJSKAVICA S BALKÁNSKOU RÝŽÍ
(GRILOVANÉ PLACKY Z MLETÉHO MASA PLNĚNÉ KOZÍM SÝREM
RÝŽE ZAMÍCHANÁ S AJVAREM).
SLOVINSKÝ TALÍŘ
(RAŽNIČI,PLEJSKAVICA,ČEVABČIČI,KUŘECÍ PLÁTEK,VEPŘOVÁ JÁTRA,KLOBÁSA).

Hotel U Solné brány – ČESKÉ BUDĚJOVICE – belgické speciality

APERITIV: GENEVER
POLÉVKA: PÓRKOVÁ SE SÝREM GOUDA „PREISOEP MET KAAS“
HLAVNÍ CHOD: VEPŘOVÉ MEDAILÓNKY S PIVNÍ OMÁČKOU„NOSTRADAMUS“
ZELENINOVÉ KNEDLÍČKY „HOEGAARDEN“ – „WITBIER“-KVASNICOVÉ PIVO
DEZERT: PÍSKOVÉ SUŠENKY – „ZANDKOEKJES“

Hotel Filip – ČESKÉ BUDĚJOVICE – francouzská inspirace

ČEŠNEKOVÁ VEJCE, KRÁLÍK „MERENGO,
KUŘECÍ PO MARSEILLSKU A DAUPHINSKÉ BRAMBORY S MANDLEMI
A K TOMU SAVOJSKÝ SALÁT A NA KONEC KARDINÁLSKÉ BROSKVE

Restaurace Pavlač – ČESKÉ BUDĚJOVICE – řecké menu

CHORIATIKI ŘECKÝ SELSKÝ SALÁT
RAJČATA PLNĚNÁ RÝŽÍ A ZAPEČENÁ SÝREM
MUSAKA ZE THESSALONIKI S PITOU
SLADKÁ ŘECKÁ BAKLAVA
DOPORUČUJEME OCHUTNAT TRADIČNÍ ŘECKÉ VÍNO „TSANTALI RETSINA“

VÁŽENÍ PRÁTELE PŘIJĎTE K NÁM OCHUTNAT EVROPU

SDRUŽENÍ JIŽNÍ ČECHY POHOSTINNÉ – JIHOČESKÁ HOSPODÁŘSKÁ KOMORA

Motorest Pegast – Č.BUDĚJOVICE – kuchyně našich sousedů z Horního Rakouska

KRÉMOVÁ ČESNEČKA - TYROLSKÝ ŠPEK - PEČENÉ SOUSEDSKÉ KNEDLÍKY
CIBULOVÁ ROŠTĚNÁ - TVAROHOVÉ NOČKY SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU
A NA ZDRAVÍ DOMÁCÍ JEŘABINKA A ŽITNÁ - DENNĚ NOVÁ NABÍDKA

Restaurace Mona Lisa (Libuše) – ČESKÉ BUDĚJOVICE – bavorská kuchyně

Penzion – restaurant KA.PR. – HLUBOKÁ N/VLT. – portugalská kuchyně

LIDOVÁ ZELNÁ POLÉVKA - PEČENÝ TUŇÁK S FAZOLEMI
KRŮTÍ ŘÍZEČKY S MERUŇKOVOU OMÁČKOU - VEPŘOVÉ KOTLETY PORTO
PEČENÉ BANÁNY - A SAMOZŘEJMĚ SKVĚLÉ PORTSKÉ

Restaurace a Vinárna na Růžku – HLUBOKÁ N/VLT. – maďarská kuchyně

SKVĚLÝ MAĎARSKÝ PERKELT
KLASICKÝ HUNGAR GULÁŠ A MNOHÉ DALŠÍ

Pizzerie Latrán – ČESKÝ KRUMLOV - italská kuchyně

„SPIEDINI ALLA ROMANA“ – JEHLICE S MOZZARELLOU
„SPEZZATINO“ – DUŠENÉ HOVĚZÍ S RAJČATY A HRÁŠKEM
„COTTO DOLCE RIPIENO“ – PRALINKY V TVAROHOVÉM KABÁTKU
UNIKÁTNÍ PIZZA EUROPE A PIZZA PALERMO

Hotel U malého Vítka – ČESKÝ KRUMLOV – maďarská kuchyně

SKVĚLÉ „HALASZLÉ“(RYBÍ POLÉVKA) PODLE PŮVODNÍHO RECEPTU
A DALŠÍ MAĎARSKÉ LAHŮDKY

Hotel Dvořák – ČESKÝ KRUMLOV – skandinávské speciality

KRÉMOVÁ KOPŘIVOVÁ POLÉVKA - ŠVÉDSKO
„GRAVLAX“ – MARINOVANÝ LOSOS PODÁVANÝ ZA SYROVA (PŘEDKRM) - ŠVÉDSKO
„SJÖMANSBISBITT“ - HOVĚZÍ (GULÁŠ) S BRAMBORAMI, SLANINOU A PIVEM - ŠVÉDSKO
LOSOS NA ČERVENÉM VÍNĚ SE ŠPENÁTEM A HRÁŠKEM - NORSKO
„DROMMEKAGE“ - "BUCHTA SNŮ" - DÁNSKO

Radniční restaurace – KŘEMŽE – kuchyně ostrovů Středomořího moře

„ARGO LEMONO“ – POLÉVKA Z KORSIKY, KREVETOVÝ KOKTEJL ZE SICILIE
„PAELLA“ Z MALORKY A JEŠTĚ TŘEBA
„HARIVA“ - PEČENÉ TELECÍ S ROZMARÝNEM A KUSKUSEM Z OSTROVA SAKINTOS

Hotel Bohemia a Regent – TŘEBOŇ – pestré rytmy španělské kuchyně

„SANGRIA“ – VINNÝ STRÍK Z ČERVENÉHO VÍNA S POMERANČÍ A CITRONY
„GAZPACHO“ – SVĚTOZNÁMÁ STUĐENÁ POLÉVKA
„TORTILA CON ESPARRAGOS“ – TORTILA S CHŘESTEM
„PAELLA“ – KLASICKÁ LAHŮDKA MNOHA CHUTÍ S KUŘECÍM MASEM
MADRIDSKÉ ČOKOLÁDOVÉ KOULE

Hotel Myslivna – TŘEBOŇ – litevská kuchyně v podání litevské šéfkuchařky

„INDARITI OGURKAI“ – PLNĚNÉ OKURKY -
„ALAUŠAS“ – MARINOVANÉ KUŘECÍ ŘÍZEČKY
PEČENÉ „OBA“ A MNOHÉ DALŠÍ

Hotel Concertino – JINDŘICHŮV HRADEC – holandská kuchyně

„HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER“ –
DOMÁCÍ BYLINKOVÉ MÁSLA S ČESNEKEM NA BÍLÉ BAGETĚ
„OMA'S GROENTENSOEP“ – KLASICKÁ DOMÁCÍ POLÉVKA
„HUTSPOT“ - BIFTEK SE SPECIÁLNÍ PŘÍLOHOU - ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S MRKVÍ A CIBULÍ

Hotel Grand – JINDŘICHŮV HRADEC – tyrolská kuchyně

Z ITALSKÉ KUCHYNĚ: ZAPEČENÉ PIKANTNÍ PENNE
Z TYROLSKÉ KUCHYNĚ: SÝROVÉ ŠPECLE S OPRAŽENOU CIBULKOU A SYPANÉ BAZALKOU

Hotel Lázně – TÁBOR – německá kuchyně se speciálními míchanými aperitivy

BAVORSKÁ ROLÁDA NA SMETANĚ SE ŽEMLOVÝMI KNEDLÍČKY
ORIGINÁLNÍ ŠPECLE SE SÝREM A MNOHO DALŠÍCH LAHŮDEK

Restaurace Beseda – TÁBOR – maďarská kuchyně

DENNĚ NOVÁ NABÍDKA Z KLASICKÉ I MODERNÍ MAĎARSKÉ KUCHYNĚ
NEVÁHEJTE A PŘIJĎTE OCHUTNAT

Hotel Trilobit – VESELÍ NAD LUŽ. – francouzská kuchyně

PEČENÁ BÍLÁ HUSÍ JÁTRA, PROTÝKANÁ MANDLEMI, PODÁVANÁ S OMÁČKOU QUERCY
POLÉVKA AÏGO SAU - KUŘE MARENGO - ROUENSKÁ NADÍVANÁ KACHNÍ PRSA
KOLÁČ A LA MANON