



# SVATOMARTINSKÁ HUSA

11. - 14. 11. 2016  
HOTEL MAXIMUS RESORT

## Tradice svatomartinské husy

Svátek svatého Martina je spojován nejen s příchodem prvního sněhu, ale také s pitím mladého vína a husími hody.

Ve vinařských oblastech tento den patřil oslavě nového vína, které má svěží a ovocnou chuť. Tradičně se první Svatomartinská vína otevírají 11. listopadu v 11 hodin.

K tomuto svátku také neodmyslitelně patří dobře vykrmená a upečená svatomartinská husa, obvykle podávaná s houskovým nebo bramborovým knedlíkem a červeným zelím.

K pečení husy v tento čas se poji hned dvě legendy. Jedna pověst praví, že husy svoji hlučností neustále přerušovaly Martinovo kázání, a proto nyní odpykávají trest na Svatomartinské tabuli. Druhá říká, že když měl být sv. Martin jmenován biskupem, z vrozené skromnosti se před touto poctou ukryl do husince, ale husy ho svým štěbetáním prozradily, a proto skončily na pekáči.

VÝBĚR SVATOMARTINSKÝCH MLADÝCH VÍN	[0,75 l]	[0,1 l]
MÜLLER THURGAU   VINAŘSTVÍ B. GRMOLEC SVATOMARTINSKÉ BÍLÉ VÍNO	290 Kč	40 Kč
MUŠKÁT MORAVSKÝ   VINAŘSTVÍ SONBERK MLADÉ BÍLÉ VÍNO	380 Kč	50 Kč
MODRÝ PORTUGAL   VINAŘSTVÍ B. GRMOLEC SVATOMARTINSKÉ ČERVENÉ VÍNO	290 Kč	40 Kč

# SVATOMARTINSKÉ MENU

## Předkrm

DUŠENÁ HUSÍ JÁTRA, MANDLE, PIKANTNÍ ČERVENÝ OLEJ,  
LISTY SALÁTŮ, ČERNÝ CHLĚB  
95 Kč

## DOPORUČUJEME

MÜLLER THURGAU Z VINAŘSTVÍ BRONISLAV GRMOLEC,  
SVATOMARTINSKÉ BÍLÉ VÍNO  
NEBO  
MODRÝ PORTUGAL Z VINAŘSTVÍ BRONISLAV GRMOLEC,  
SVATOMARTINSKÉ ČERVENÉ VÍNO

## Polévka

SILNÝ HUSÍ VÝVAR, DOMÁCÍ KNEDLÍČKY Z HUSÍCH JATER,  
KOŘENOVÁ ZELENINA A NUDLOVÉ STROUHÁNÍ  
75 Kč

## Hlavní chod

ČTVRTKA PEČENÉ SVATOMARTINSKÉ HUSY,  
ČERVENÉ ZELÍ SE SUŠENÝMI ŠVESTKAMI, KYSANÉ BÍLÉ ZELÍ,  
ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY A BRAMBOROVÁ ROLÁDA S CIBULKOU  
395 Kč

## DOPORUČUJEME

MODRÝ PORTUGAL Z VINAŘSTVÍ BRONISLAV GRMOLEC,  
SVATOMARTINSKÉ ČERVENÉ VÍNO

## Dezert

MAKOVÉ SUFLÉ, HRUŠKA V ČERVENÉM VÍNĚ, VANILKOVÉ ŠODÓ  
95 Kč

## DOPORUČUJEME

MUŠKÁT MORAVSKÝ Z VINAŘSTVÍ SONBERK, MLADÉ BÍLÉ VÍNO

CENA ZA KOMPLETNÍ MENU 635 Kč  
BEZ DOPORUČENÝCH NÁPOJŮ

TAJEMSTVÍ ŠTAVNATÉ A VOŇAVÉ PEČINKY SPOČÍVÁ  
V POMALÉ PŘÍPRAVĚ PŘI TEPLOTĚ 100 °C, A TO AŽ 12 HODIN.