



NABÍDKA BALÍČKŮ :)

BIO
PRODUKT

Nabízíme Vám BIO hovězí maso z plemene Aberdeen Angus, které s láskou chováme na loukách a pastvinách Železného Újezda, z větší části na území CHKO Brdy, v krajině jen málo dotčené negativními civilizačními jevy, kde musíme dodržovat, k místní fauně i flóře, velmi šetrná, agroenvironmentální opatření.

Bezrohý skot pocházející ze severovýchodního Skotska, z hrabství Aberdeenshire, je oblíbený nejen mezi farmáři zejména pro výbornou plodnost, dlouhověkost, pastevní schopnost, přizpůsobivost, odolnost vůči nepříznivým klimatickým podmínkám a klidnou a přátelskou povahu, ale i mezi kuchaři pro výrazné 4 žilnaté ukládání tuku neboli mramorování zaručující šťavnatost a specifickou chuť masa. Maso je libové, zdravější, bohaté na omega3 mastné kyseliny a beta-karoten.

Naše kravičky spokojeně prožívají svůj život na pastvinách ve volném výběhu, nejsou vystavovány stresu, mláďata jsou delší dobu ponechána u matky, když právě mateřské mléko a kvalitní pastva – živí se pouze trávou a v zimě senem, je to nejlepší, co mohou dostat. Na podzim sháníme dobytek z hor a staráme se o ně na statku, kde probíhá zimní a jarní telení.



2 kg

STEJČKY JAKO DORT.

Dvoukilový balíček obsahující výběr toho nejlepšího masa na steaky – 2 až 3 různé partie.

CENA 790.-



6 kg

BALÍČEK VELKÝ JAKO BÝK.

Šestikilový balíček obsahující maso na vaření, pečení nebo grilování pro celou rodinu a možná i sousedy, podle toho, jaký bude hlad.

Kilo masa a kostí na polévku, ať máte sílu; kilo brisquetu, který naservírujete s Vaší oblíbenou omáčkou (rajská?); kilo krku třeba na slavné „hovězí po burgundsku“; kilo kostek na gulášek; libové masíčko ze zadní kýty a připravené plátky na ptáčky.

CENA 1.690.-



3 kg

O VÍKENDU BUDE VESELO.

Tříkilový balíček.

Kilo masa a kostí na silný vývar pro případ, že bude hodně veselo, doplněný o kilo masa vhodného k upečení (třeba s koprovkou?) nebo k dušení a libovější partie na tatarák či steaky.

CENA 850.-



3x
0,75l

TROJPAK ZLATÁ KRÁVA.

Výběr piv od naší sládkové Žanety v papírové dárkové krabici.

12 Plnotučná, 11 Farm APA, 14 Tractor IPA

CENA 275.-



KLOBÁSY

CENA 280.-/KG



BALÍČKY PRO PEJSKY [DŘEZY]

CENA 49.-/KG



KOSTKY NA GULÁŠ

CENA 290.-/KG

U výše uvedených balíčků pracujeme s odchylkou + - 3%. Snažíme se, ale někdy se netrefíme zcela přesně. Děkujeme za pochopení.

MOŽNOST PO DOMLUVĚ OBJEDNAT SPECIALITY – JAZYK, LEDVINKY, JÁTRA, MLETÉ MASO, UZENÉ MASO, OHÁŇKU.

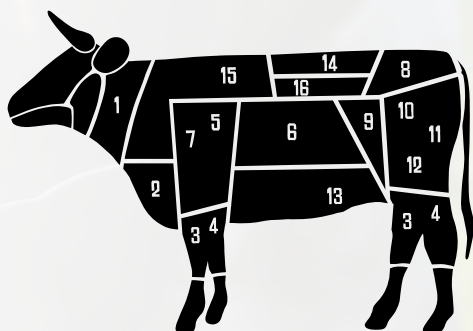
Nabídka pokračuje na další stránce



NABÍDKA MASA :)

BIO
PRODUKT

1	KRK „CHUCK“	prorostlejší část, ideální na dušení, vaření a pečení, z krku se dělá slavné „hovězí po burgundsku“	CENA 299.- /KG
2	HRUDÍ „BRISKET“	protučněné maso s kostí, dlouhé dušení, k omáčkám, ale také na silné vývary	CENA 249.- /KG
3	KLIŽKA	vysoký obsah kolagenu- vaziva, typické maso na guláš, ragú	CENA 219.- /KG
4	OSSO BUCO	plátek hovězí klišky přerýznutý napříč morkovou kostí, ideální je na pečení a dušení	CENA 269.- /KG
5	PLEC „TOP BLADE“		CENA 349.- /KG
6	ŽEBRA „RIBS“		CENA 219.- /KG
7	ŽIDOVSKÁ SVÍČKOVÁ „MOCK TENDER ROAST“	jemné mramorování, výrazná chuť, specialita na steaky	CENA 419.- /KG
8	KVĚTOVÁ ŠPIČKA „RUMP STEAK“	na TafelSpitz nebo lahodný a šťavnatý steak	CENA 399.- /KG
9	DŘECH „BALL TIP“	libová část zadního masa s větším množstvím kolagenu, výborně se hodí na pečení v celku, ale i na vaření či dušení	CENA 399.- /KG
10	VRCHNÍ ŠÁL „TOP ROUND STEAK“		CENA 349.- /KG
11	SPODNÍ ŠÁL „BOTTOM ROUND STEAK“		CENA 349.- /KG
12	VÁLEČEK „EYE ROUND STEAK“		CENA 419.- /KG
13	PUPEK „FLANK STEAK“	krom vaření a pečení se hodí i na výrobu rolád	CENA 299.- /KG
14	NÍZKÝ ROŠTĚNEC „SIRLOIN“	libovější část, vhodný na roastbeef a steaky	CENA 499.- /KG
15	VYSOKÝ ROŠTĚNEC „RIB EYE STEAK“	silně mramorovaný, prorostlý tukem, ideální na steaky	CENA 469.- /KG
16	SVÍČKOVÁ „TENDERLOIN“	libový sval, velmi jemné vlákno, ideální na bifteky	CENA 899.- /KG



OBJEDNÁVKA:

V případě zájmu mě kontaktujte na tel: 602 835 039
nebo emailem martina@svejk.cz

Objednávka bude k vyzvednutí po domluvě
ve Švejk Restaurantu „U Pětatřicátníků“ v Plzni
nebo v Hotelu U Zeleného stromu v Nepomuku.