

Stravování ve vybraných lázeňských hotelech v Mariánských Lázních

Petra Pechová

Bakalářská práce
2009



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2008/2009

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Petra PECHOVÁ

Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Chemie a technologie potravin

**Téma práce: Stravování ve vybraných lázeňských hotelech
v Mariánských Lázních**

Zásady pro vypracování:

- **Definice pojmu lázeňství.**
- **Charakterizace léčebné výživy.**
- **Zpracování organizační struktury stravovacího provozu.**
- **Výběr surovin a jejich úprava.**
- **Uvedení nabídky pokrmů.**

Rozsah práce

Rozsah oříšok

Forma zpracování bakalářské práce: **tisková/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] DOBERSKÝ, P. a kol. Lázeňský dietní systém pro dospělé, 1. vydání, Generální ředitelství státních lázní a zřídání, Praha 1982.

[2] KRÍŽEK, V., ŠVANDRÍK, R. 106 x Mariánské Lázně, 1. vydání, Západočeské nakladatelství 1990.

[3] BURACHOVIČ, S., WIESER, S. Encyklopédie lázeňství a léčivých pramenů v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, Libri 2001.

[4] SALAČ, G. Stolníčení, 2. vydání, SPN, Praha 1981.

Vedoucí bakalářské práce: **ing. František Kubovič**

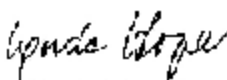
Data zadání bakalářské práce: **18. února 2009**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. května 2009**

Va Z iné ore 31. května 2009


doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
28.2.2009

-5-


prof. Ing. Ignác Hozsa, CSc.
28.2.2009

ABSTRAKT

Bakalářská práce obsahuje charakteristiku lázeňství a léčebné výživy. Práce je zaměřena na stravování v lázeňských hotelech v Mariánských Lázních, na výběr surovin a jejich úpravu. Práce krátce seznamuje s lázněmi Mariánské Lázně. Dále byly vymezeny podniky společného stravování, organizační struktura stravovacího úseku, jídelní lístek, nápojový lístek a systémy obsluhy. Práce nás seznamuje se stravováním a pobytem v hotelech Esplanade, Villa Butterfly a Pacifik.

Klíčová slova: lázeňství, léčebná výživa, stravování, organizační struktura stravovacího úseku, jídelní lístek, nápojový lístek

ABSTRACT

Abstrakt ve světovém jazyce

The bachelor thesis contains the spa and nutrition therapy characteristics. The thesis is focused on boarding in spa hotels in Mariánské Lázně, on the feed raw materials choice and their cooking. The bachelor thesis shortly introduces the spa Mariánské Lázně. There are mentioned the companies of the common boarding, organization structure of the boarding section, menu card, drink list and the staff systems. The thesis introduces us with the boarding and stay in the hotels Esplanade, Villa Butterfly and Pacifik.

Keywords:

spa, nutrition therapy, boarding, organization structure of the boarding section, menu card, drink card.

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Františku Kubovičovi, který vedl moji bakalářskou práci a byl mi nápomocen svými odbornými znalostmi a radami při zpracování této práce.

Také děkuji manažerům hotelů paní Regině Pošmurové, pánům Pavlu Hanzlíkovi a Martinu Mašlárovi za ochotu, vstřícnost a čas, který mi věnovali v hotelech Villa Butterfly, Esplanade a grandhotelu Pacifik.

Prohlašuji, že jsem na bakalářské práci pracovala samostatně a použitou literaturu jsem citovala. V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uvedena jako spoluautorka.

Ve Zlíně

.....

Podpis studenta

OBSAH

ÚVOD	8
I TEORETICKÁ ČÁST	9
1 LÁZEŇSTVÍ	10
1.1 HISTORIE LÁZEŇSTVÍ.....	10
1.2 VYMEZENÍ POJMU LÁZEŇSTVÍ.....	11
1.2.1 Lázeňství z pohledu služeb.....	13
1.3 DRUHY LÁZEŇSKÉ PÉČE	14
1.3.1 Komplexní lázeňská péče	15
1.3.2 Příspěvková lázeňská péče	15
1.3.3 Samoplátecká lázeňská péče	15
1.4 LÉČEBNÁ VÝŽIVA	15
1.4.1 Racionální stravování.....	16
1.4.2 Důsledky nezdravého životního stylu	17
1.4.3 Číslo, název a charakteristika diet	18
1.4.4 Příklady pokrmů vhodných pro vybrané diety.....	20
1.5 VÝBĚR SUROVIN A JEJICH TEPelnÁ ÚPRAVA	21
1.5.1 Optimální strava.....	21
1.5.2 Tepelná úprava vaření.....	21
1.5.3 Tepelná úprava dušení	22
1.5.4 Tepelná úprava pečení	22
1.5.5 Tepelná úprava smažení.....	23
2 MARIÁNSKÉ LÁZNĚ	25
2.1 HISTORIE VZNIKU.....	25
2.1.1 Lázeňské oplatky	26
2.2 VÝSKYT PŘÍRODNÍCH LÉČEBNÝCH ZDROJŮ.....	27
2.2.1 Prameny	27
2.2.2 Zřídelní sůl.....	28
2.2.3 Uhlíčitě koupele.....	28
2.2.4 Plynové koupele a injekce	29
2.3 INDIKACE	29
3 ORGANIZAČNÍ STRUKTURA STRAVOVACÍHO PROVOZU	30
3.1 PRACOVNÍ FUNKCE A NÁPLŇ PRÁCE PRACOVNÍKŮ STRAVOVACÍHO ÚSEKU	30
3.2 JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK	32
3.2.1 Údaje a úlohy na jídelním lístku	33
3.2.2 Klasické řazení sortimentu na jídelním lístku	33
3.2.3 Úlohy nápojového lístku	34
3.2.4 Klasické řazení sortimentu na nápojovém lístku.....	34
3.3 SYSTÉMY OBSLUHY	34
3.3.1 Rajónový systém.....	34
3.3.2 Systém vrchního číšníka.....	35

3.3.3	Francouzský systém.....	35
3.3.4	Systém table d'hôte.....	35
II	PRAKTICKÁ ČÁST.....	36
4	HOTEL ESPLANADE.....	37
4.1	ORGANIZAČNÍ STRUKTURA STRAVOVACÍHO PROVOZU	38
4.2	NABÍZENÉ MOŽNOSTI HOTELU	38
4.2.1	Gastronomie	38
4.2.2	Hosté a jejich možnosti léčby	39
4.2.3	Ubytování hostů.....	39
4.2.4	Další služby	39
5	HOTEL VILLA BUTTERFLY	40
5.1	ORGANIZAČNÍ STRUKTURA STRAVOVACÍHO PROVOZU	40
5.2	NABÍZENÉ MOŽNOSTI HOTELU	41
5.2.1	Gastronomie	41
5.2.2	Hosté a jejich možnosti léčby	41
5.2.3	Ubytování hostů.....	41
5.2.4	Další služby	42
6	GRANDHOTEL PACIFIK.....	43
6.1	ORGANIZAČNÍ STRUKTURA STRAVOVACÍHO PROVOZU	43
6.2	NABÍZENÉ MOŽNOSTI HOTELU	44
6.2.1	Gastronomie	44
6.2.2	Hosté a jejich možnosti léčby	44
6.2.3	Ubytování hostů.....	44
6.2.4	Další služby	45
	ZÁVĚR.....	46
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	47
	SEZNAM OBRÁZKŮ.....	49
	SEZNAM PŘÍLOH.....	50

ÚVOD

Již od počátku lázeňského léčení v Mariánských Lázních zdůrazňovali zdejší lékaři zásadní význam jídelníčku v léčebném režimu. Psal o tom už doktor Johann Nehr. Místní lékař Emil Kratzmann ve svém průvodci z roku 1862 píše: „V jídle je hlavní přiměřenost, mírnost a jednoduchost stravy. Je to zlatá střední cesta při léčení, pravidlo číslo jedna pro získání nebo udržení apetitu. Podle léčených nemocí se rozlišují jídla vhodná či nevhodná.“

Spolu se stoupající životní úrovní a s rozvojem cestovního ruchu nabývá gastronomie neustále většího významu. Úroveň stravování je důkazem kulturní vyspělosti celé společnosti. Lázeňství je jednou ze služeb cestovního ruchu. Ve své bakalářské práci zpracovávám způsoby stravování v lázeňských hotelech v Mariánských Lázních. Stravování skýtá mnoho možností a záleží na každém z hostů, jak ke své léčbě přistupuje. Samozřejmě musíme brát v úvahu, zda se host do lázní jde léčit, nebo jen odpočinout a načerpat nové síly. Snažila jsem se vybrat 3 hotely, které se liší klientelou a svými nabízenými službami. Cílem práce je získání znalostí o této problematice a snaha poukázat na jisté nedokonalosti ve stávající praxi lázeňských středisek.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 LÁZEŇSTVÍ

Lázeňství je jednou z nejvýraznějších atraktivit, které charakterizují Českou republiku v zahraničí. Podle průzkumu konaného na přelomu let 2004/2005 vnímá Česko většina zahraničních návštěvníků jako zemi, která má velké množství přírodních a kulturně-historických krás a jejími symboly jsou Praha, dobré pivo a kvalitní lázeňské služby.

Lázeňství je v České republice vnímáno jako významný obor hospodářské činnosti, který má dlouhou historii a patří k tradičním a úspěšným ekonomickým aktivitám s mnoha pozitivními sociálními, zdravotními, ekonomickými, ekologickými a regionálními efekty. Lázeňství je oborem, který je nedílnou součástí zdravotní péče. Na druhé straně je však také důležitou formou cestovního ruchu. [1]

1.1 Historie lázeňství

Z historické literatury (např. Hippokrates, Herodotos aj.) je známo, že již v 5. století př. n. l. sloužily termy a ostatní přírodní zdroje v Řecku ke koupání a například kněží provozovali lázně Asklepios na ostrově Kos. Obliba lázní přešla z Řeků na Římany, kteří provozovali jak soukromé, tak i veřejné lázně, označované jako balneae nebo též thermae. Největšího rozmachu doznalo využívání přírodních léčivých vod v době císařství. Literatura uvádí, že na území dnešní Itálie, Řecka a Egypta bylo na 100 lázeňských míst. Mezi nejznámější patřily Baiae u Neapole, jež byly největším společenským střediskem starověku, což uvádějí Horatius a Seneca nebo Plinius mladší. Rovněž Římané přenesli oblibu lázní do kolonizovaných území a z této doby přetrvávají dodnes např. Baden-Baden, Baden u Vídně, lázně v Budapešti aj. Jednotlivá lázeňská zařízení byla stavěna promyšleným způsobem, který poskytoval návštěvníkům souběžně různé procedury a zajišťoval při jejich poskytování očekávaný komfort po celou dobu jejich pobytu.

Se zánikem Západořímské říše zanikl i zájem o lázeňství. Zájem o přírodní léčivé vody byl ojedinělý, např. stavba kláštera u léčivých pramenů v dnešních Teplicích v Čechách z popudu manželky krále Vladislava II. v letech 1158 až 1164. K oživení zájmu o místa s léčebnými vodami došlo až v renesanci a na počátku novověku, avšak i tento proces byl pozvolný. Bylo to období vzniku řady dnes známých lázeňských míst v různých částech Evropy a v této době byl také položen základ pro pozdější rozmach lázeňství v Čechách

(např. záznamy tepelských mnichů o mariánskolázeňských pramenech, záznamy o františko-lázeňských pramenech, založení Karlových Varů).

Od počátku 19. století dochází k významnému zvýšení zájmu o pobyt v lázních. Vrcholu dosáhl před druhou světovou válkou. Tím skončila etapa rozkvětu, jenž se již nikdy neopakovala. Po období likvidace válečných škod došlo ve 2. polovině 20. let ke krátkému oživení zájmu o pobyt v lázních. V tzv. socialistických státech byly po 2. světové válce veškeré přírodní léčivé zdroje, stejně jako lázeňská zařízení, znárodněny a lázeňská péče se stala součástí zdravotnictví. [2]

Po politických a ekonomických změnách v Evropě po roce 1989 bylo lázeňství v bývalých socialistických státech konfrontováno s novým tržním prostředím. Změny se týkaly všech oblastí činnosti lázeňských organizací i celého lázeňského systému. Lázeňství v České republice se v současnosti nachází v období, kdy se rozhoduje o jeho budoucnosti a směru, kterým se bude ubírat. Zásadním problémem je reforma a zefektivnění veřejné zdravotní péče a určení pozice lázeňské péče v tomto systému. Souvisejícím problémem je adaptace lázeňství na aktuální sociální a sociologické změny ve společnosti, jež mají dopad na zájem české a evropské populace o léčebné pobyty. [1, 2]

1.2 Vymezení pojmu lázeňství

Slovo lázeňství má svůj základ v pojmu lázeň ve významu koupel, a to v jejích různých podobách. Od svého původního významu se lázeňství nevzdálilo, ale podstatně rozšířilo svůj společenský a hospodářský význam.

Hledání odpovědi na to, jak nejpřesněji vyjádřit obsah pojmu lázeňství a lázeňský cestovní ruch je složité. Zelenka definuje lázeňství jako souhrn aktivit specifické infrastruktury a lidských zdrojů v oblasti poznání a praxe zaměřený na znalost přírodních léčivých zdrojů a realizaci technik pro léčení různých somatických, psychosomatických i psychologických problémů. Souhrnným cílem je prevence a léčení lidských chorob, regenerace sil a relaxace. Je spojeno s využíváním síly přírodních léčivých zdrojů, krásy přírodního i kompozice kulturního prostředí. Tato definice obsahuje zřejmě nejkomplexněji základní atributy, na kterých je klasické, ale i moderní lázeňství. [3]

Naproti tomu Háma vychází z toho, že tzv. léčebné lázeňství je vedle nemocniční a ambulantní péče ucelený léčebný systém, zakotvený v tradici, a doplňující cíleně, všeobecně

a systematicky předchozí složky v péči o zdraví jednotlivce i populace. Účinek je úzce spojen se změnou prostředí a místa. Soustavou podnětů fyzikálních a psychických dochází ke změně reaktivity a regulace organismu na kvalitativně vyšší úroveň. K dosažení vlastního cíle – fixace této adaptace – je zapotřebí minimální doby tří, lépe čtyř týdnů. Lázeňská léčba je osvědčená u stavů po těžkých onemocněních a operacích, u chronických onemocnění a u některých nově stanovených diagnóz a rizikových faktorů, resp. jejich kombinací. [4] Tato definice má více medicínský charakter, zároveň však zdůrazňuje potřebu dlouhodobou změnu místa (prostředí) a odpovídá proto zároveň definici cestovního ruchu.

Jiné pohledy na vymezení pojmu lázeňství přináší zahraniční literatura. V Polsku je lázeňství, resp. takzvané zdravotní lázeňství, vymezeno jako využití přírodních zdrojů pro léčení při využití vlastností klimatu i krajiny (klimatoterapie), přírodních léčivých zdrojů, a to léčivých vod, léčivých plynů, peloidů (balneoterapie), léčivých vlastností moře (thalasoterapie) anebo i jiných léčivých činitelů mající léčivý účinek.

Široké vymezení má lázeňství z pohledu organizace ISPA (International Spa Organization - mezinárodní organizace lázní), která pro lázeňství předpokládá kombinované využití těchto deseti léčebných prvků:

- voda jako léčivý prostředek pro vnější a vnitřní využití v mnoha různých podobách
- výživa, což znamená komplex toho, čím se živíme: potraviny, byliny, nutriční doplňky a také léky
- pohyb znamená dosažení vitality a energie prostřednictvím cvičení, strečinku a fitness
- fyzioterapie, která představuje aktivity spojené s masážími a dalšími technikami práce s lidským tělem
- princip integrace, který představuje vytvoření stavu osobní a sociální rovnováhy mezi lidským vnímáním, duchem, tělem a okolním prostředím
- estetika a její odraz v duševním životě člověka, což zpětně ovlivňuje biochemickými pochody stav lidského těla

- životní prostředí, do něhož řadíme území, kde žijeme, bydliště, počasí, vodní zdroje, přírodní podmínky a s tím spojenou sociální odpovědnost za jejich vhodnou ochranu a rozvoj
- kulturní prostředí, které v širokém vnímání znamená systém duchovních hodnot, mezi nimi především hodnotu umění a vědy, patří sem i politické prostředí
- sociální vlivy, které jsou spojeny s komerčními vlivy a dobrovolným úsilím a záměry zlepšovat své fyzické a duševní zdraví
- denní režim, spočívající ve vnímání souladu mezi časovými a prostorovými vztahy v životě člověka a ve vazbě na přírodní cykly a rytmy.

Tato definice výrazně překračuje rámec lázeňství a dotýká se i například otázek rozvoje společnosti. ISPA vnímá lázně jako daleko širší prostředek než jen nástroj sloužící k upevnění a rozvoji lidského zdraví. [1]

1.2.1 Lázeňství z pohledu služeb

Lázeňství můžeme jednoznačně zařadit mezi služby. Vyplývá to z jeho povahy, která jej řadí jak mezi obory zdravotnictví, tak i mezi důležitou formu cestovního ruchu. Je komplexem vzájemně provázaných služeb, které sice lze oddělit jednu od druhé, které ale dohromady tvoří jeden celek. Mezi základní služby lázeňského ruchu patří:

- lázeňsko-léčebné (zdravotní) služby – tyto služby jsou podstatou lázeňství a odlišují jej jednoznačně od ostatních forem cestovního ruchu, obsahuje základní léčbu přírodními léčivými zdroji, kombinovanou léčbu fyzikálními a rehabilitačními metodami, dietou, medikamentózní léčbu, psychoterapii a vliv lázeňského prostředí
- ubytovací služby – k jejich specifickým rysům patří režimový provoz, který respektuje potřebu klidu pro lázeňské hosty, součástí léčebných zařízení je v řadě případů vlastní balneoprovoz, ale i služby navazující

- stravovací služby – mají několik podob, jedná se o:
 - a) režimové stravování – v lázeňských domech, kde základem celodenního stravování je pevně stanovený řád spočívající ve stanovené dietě, ve stravovacích časech atd.
 - b) nerezimový restaurační provoz – je prakticky shodný s běžným restauračním provozem
 - c) doplňková stravovací zařízení – mají podobu kaváren, čajoven, kiosků, mléčných, zeleninových a ovocných barů
- kulturně-společenské služby – k tradičním společenským a kulturním akcím, které spadají do kategorie pasivně přijímaných, patří divadelní a filmová představení, koncerty a promenádní koncerty, organizované besedy a přednášky, výstavy výtvarného umění atd.
- sportovně-rekreační služby – jedná se o přiměřené pohybové aktivity, jako jsou tělesná cvičení, strečink, fitness, různé formy turistiky apod., to vše v návaznosti na možnosti a stav pacientů
- služby cestovního ruchu – jde o služby cestovních kanceláří a cestovních agentur, dále půjčovny vozů, průvodcovské a další služby
- doplňkové služby – tyto služby dotvářejí charakter lázeňského místa, lze k nim zařadit komunální služby, péče o zeleň, místní doprava, úklid, svoz odpadků, služby maloobchodu, kadeřnictví, čistírny a prádelny [1, 4, 5]

1.3 Druhy lázeňské péče

Lázeňskou péči jako nezbytnou součást léčebného procesu doporučuje pojištěnci ošetřující lékař přímo na návrhu v části lékařská zpráva. Doporučení, minimálně v rozsahu odborného nálezu, pro který se doporučuje lázeňská péče, může být vystaveno i na zvláštním tiskopisu (např. výměnný list). Návrh na lázeňskou péči podává na předtištěném formuláři pojišťovny navrhující lékař (registrující praktický lékař nebo ošetřující lékař při hospitalizaci). [2]

1.3.1 Komplexní lázeňská péče

Lékařský návrh vystavuje ošetřující lékař a po dohodě s pacientem uvádí dle diagnózy i požadované léčebné lázně. Tento návrh je předán k ověření reviznímu lékaři zdravotní pojišťovny. Pokud je komplexní léčba schválena, je lékařský návrh odeslán do vybraných lázní. Pacient obdrží předvolání k nástupu již přímo z léčebny. Nástupní termín je závazný a může být změněn jen ze závažných důvodů. Nástup na léčení se musí uskutečnit do jednoho měsíce od data vystavení lékařského návrhu při stupni naléhavosti 1 a do tří měsíců při stupni naléhavosti 2. Zdravotní pojišťovna v tomto případě hradí svému pojištěnci veškeré náklady na léčení, stravování a ubytování ve standardní úrovni. Pokud pacient požaduje jiný druh ubytování, než je uveden na lékařském návrhu, zaplatí rozdíl dle platného ceníku z vlastních prostředků. Léčba trvá 21 nebo 28 dnů. U osob, které jsou účastníky sociálního pojištění, probíhá komplexní lázeňská péče v době pracovní neschopnosti.

1.3.2 Příspěvková lázeňská péče

Postup vystavení lékařského návrhu je shodný jako u komplexní lázeňské péče. Po schválení příspěvkové léčby revizním lékařem dostane potvrzený lékařský návrh přímo pacient, který si termín léčení sjedná s léčebnými lázněmi. V tomto případě léčení hradí zdravotní pojišťovna. Ubytování a celodenní stravování si hradí pacient sám. Doba léčení je minimálně 21 dnů, pokud není pojišťovnou určeno jinak. Je-li pacient zaměstnán, musí si vzít na příspěvkovou lázeňskou péči dovolenou, případně neplacené volno.

1.3.3 Samoplátecká lázeňská péče

Mimo možností zajištění léčebného pobytu prostřednictvím zdravotních pojišťoven může si pacient objednat samopláteckou lázeňskou péči přímo u léčebných lázní, které si vybral pro svoji léčbu. Při této formě péče si pacient hradí veškeré náklady (léčení, stravování a ubytování) z vlastních prostředků. Lékaři doporučená doba léčení je 21 dnů, ale je možnost zajištění i kratších ozdravných pobytů. [2]

1.4 Léčebná výživa

Dietoterapie pro lázeňské ústavy je nedílnou součástí dietního systému, který je úředně schválenou normou, podle níž se plánuje a podává léčebná výživa. Léčebná péče se významně podílí na léčebně preventivní péči jednak u stavů po akutních onemocněních, opera-

cích, úrazech, jednak u chronických chorob prakticky všech systémů lidského organismu. V komplexu lázeňských léčebných činitelů, které svým působením ovlivňují jak celý organismus, tak i onemocnělý orgán, zaujímá důležité místo léčebná výživa. U některých indikací je dokonce hlavním terapeutickým prostředkem. [6]

Léčebná výživa je výživa přizpůsobená zdravotnímu stavu člověka. Je to speciální upravená strava v době nemoci, která pomáhá oslabenému organismu. Léčebného účinku se dosahuje poklesem nebo vzestupem hmotnosti člověka, změnou příjmu tuků, cukrů nebo bílkovin, výběrem potravin (zákaz nebo omezení některých potravin), technologickou úpravou stravy (mletí, mixování, vaření), změnou časového rozvržení. [7]

1.4.1 Racionální stravování

Racionální výživou rozumíme výživu, která odpovídá potřebám organismu, po stránce kvality i po stránce kvantity a je založena na vědeckých základech naplňování potřeb člověka. Moderní poznatky o vlivu výživy mohou být využity k primární prevenci řady chronických chorob a k posilování zdraví. Z toho důvodu jsou sestavována doporučení zdravé výživy pro obyvatelstvo. Vychází se jednak z úrovně vědeckých poznatků, jednak i z určitých zvyklostí jednotlivých zemí.

Doporučené dávky potravin vycházejí z doporučených dávek živin pro jednotlivé kategorie obyvatel dle stáří, fyzické zátěže apod. Jsou důležité zejména pro osoby odkázané na celodenní společné stravování. Při příjmu doporučených dávek potravin musí být zaručeno, že všechny sledované živiny byly přijaty ve stravě v dostatečném množství. Při přípravě pokrmů a při sestavování jídelníčků se tyto doporučené dávky potravin snadněji sledují než doporučené dávky živin. Je vhodné dodržovat níže uvedené zásady.

Konzumujeme jen takové množství potravy, které je nutné k udržení stabilní tělesné hmotnosti v její doporučené výši. Přijímaná strava má být pestrá, tím se zvýší pravděpodobnost, že poskytne veškeré živiny. Příjem tuku by neměl převyšovat 30 % z celkového příjmu energie. Optimální zastoupení jednotlivých druhů tuku by mělo být takové, aby 1/3 tuku byla s nasycenými vyššími mastnými kyselinami, 1/3 měla vyšší mastné kyseliny s jednou dvojnou vazbou a 1/3 vyšší mastné kyseliny s více dvojnými vazbami. Příjem cholesterolu by neměl převýšit 300 mg/den. Příjem bílkovin by měl nahradit asi 15 % příjmu energie. Stačí asi jen 0,8 g/kg hmotnosti denně. Nadměrný přísun bílkovin zatěžuje játra a ledviny. Zbytek

energetického příjmu (55 %) by měly být sacharidy. Sacharidy by měly zahrnovat velké množství vlákniny, minimálně 30 g za den. Co nejnižší by měl být příjem sacharosy. Příjem soli by měl být omezen na 5 - 7,5 g denně (necelá polovina skutečné spotřeby). Člověku stačí jen asi 1,3 g soli denně. Příjem alkoholu by neměl převyšovat 30 g/den, tj. asi 2 - 3 dcl vína.

Stravovací návyky našeho obyvatelstva jsou mnohdy těmto zásadám vzdáleny. Svědčí o tom značné rozšíření obezity, vysoká úmrtnost na kardiovaskulární onemocnění a také vysoký výskyt kolorektálního karcinomu. Do budoucna by se především měl snížit energetický příjem průměrného obyvatele ČR. Měla by vzrůst spotřeba zeleniny, luštěnin, mléka a mléčných výrobků. Měl by se snížit vysoký podíl vepřového masa a uzenin na celkové spotřebě ve prospěch masa drůbeže, ryb, králíků. Tuk u nás hradí asi 40 % příjmu energie, měl by se hradit méně. Trend náhrady živočišných tuků rostlinnými je prospěšný, zásada č. 2 však naznačuje, že v příjmu tuku je třeba zachovat pestrost. Spotřeba cukru a soli by se měla rozhodně snížit. Chronickým nedostatkem naší stravy je nízký příjem vitamínu C, který nedosahuje doporučené výše, zejména uvažíme-li ztráty při skladování potravin a při přípravě stravy. Řešením by byla větší spotřeba zeleniny a ovoce, která by současně zvýšila příjem vlákniny a snížila koncentraci energie v potravě. V současné době se bohužel těší značné oblibě kolové nápoje, které obsahují značné množství cukru nebo umělých sladidel a syntetické aromatizující látky. S ohledem na riziko atherosklerosy a jejích orgánových komplikací, každý z nás by měl znát svůj krevní tlak a cholesterolémii, aby v případě potřeby své stravovací zvyklosti včas zkorigoval. S tím souvisí i prospěšnost pravidelné pohybové aktivity, na kterou je člověk biologicky adaptován. Se zásadami správné výživy a zdravotního stylu by lidé měli být systematicky seznamováni. Velkou úlohu v tom ohledu má škola a školní stravování. [7, 8, 9]

1.4.2 Důsledky nezdravého životního stylu

Mezi zdravím a výživou je úzká souvislost. Jde hlavně o vztah mezi výživou a obezitou, hypertenzí, kardiovaskulárními chorobami, cholesterolémií, kolorektálním karcinomem a diabetem II. typu. Prvořadým úkolem výživy je onemocnění předcházet. Úkolem výživy je také napomáhat průběhu léčení a to dietami. [8]

1.4.3 Číslo, název a charakteristika diet

Dieta č. 0 – Tekutá - je mechanicky nejšetrnější, předepisuje se na krátkou dobu, převážně v prvních dnech po operaci ústní dutiny, trávicího systému, při chorobách jícnu, hltanu, někdy u těžkých horečnatých stavů. Pokrmy se upravují do tekuté formy - volíme tepelnou úpravu vaření, dušení a následně rozmixování s přidáním mléka, smetany, ovocných šťáv. Vyloučí se alkoholické nápoje, káva, ostré pokrmy, cibule, česnek.

Dieta č.1 – Kašovitá - je určena pro pacienty po operacích žaludku, při akutních žaludečních vředech, chorobách dutiny ústní, jícnu, hltanu, většinou se předepisuje na krátkou dobu. Je plnohodnotná energeticky i obsahem živin. Pokrmy se zahušťují na sucho opraženou moukou, žloutkem, vlastní kašovinou. Z tepelných úprav volíme vaření, dušení a upravíme do kašovitě formy - nezatěžujeme trávicí systém. Dále je důležité vyloučit pikantní pokrmy, alkoholické nápoje, kávu, uzeniny kromě šunky, cibuli, česnek, kyselé a tučné potraviny.

Dieta č. 2 – Šetřící - je základní dieta pro nemocné s chronickými chorobami trávicího ústrojí (žaludeční vředy, onemocnění dvanáctníku). Je biologicky plnohodnotná, lehce stravitelná. Dietu je možno podávat dlouhodobě. Pokrmy se upravují vařením, dušením, pečením bez tuku, po dokončení se přidá máslo nebo olej. Pacientům se podávají menší porce 5 x – 6 x denně, přiměřené teploty. Vyloučí se smažená, tučná, ostrá jídla, dále alkohol, tmavé základy, nadýmavé potraviny, příliš horké nebo příliš studené pokrmy.

Dieta č. 3 – Racionální - je určena pro ležící a málo se pohybující pacienty, kde není třeba zvláštní úprava výživy. Strava je připravena podle zásad správné výživy, to znamená hodně ovoce a zeleniny, omezují se smažená a sladká jídla.

Dieta č. 4 – S omezením tuku (žlučnicková) - je energeticky plnohodnotná s fyziologickým obsahem bílkovin a sacharidů, v níž je příjem tuků snížen na minimum. Je zdůrazněna technologická úprava zcela vylučující přepalování tuků. Předepisuje se při onemocnění žlučnicku, žlučových cest, tvorbě žlučových kamínků, chorobách slinivky břišní. Dieta je rozdělena do pěti jídel denně.

Dieta č. 5 – Bílkovinná bezzbytková - má o něco vyšší energetický obsah a vyšší obsah bílkovin. Jídla se upravují a vybírají tak, aby se snížil pohyb střev, tím se šetří mechanicky i chemicky. Nepodává se mléko, dále platí přísné omezení ovoce a zeleniny (nestravitelné

složky – vláknina), proto je nutné dodávat vitamin C synteticky. Tato dieta se aplikuje při akutních a chronických průjmových onemocnění.

Dieta č. 6 – Nízkobílkovinná - se předepisuje při chronickém onemocnění ledvin, chorobách ledvin. Bílkoviny jsou omezeny na polovinu běžné denní dávky (na 50 g na den). Pokrmy se připravují bez soli a dává se přednost nedráždivé úpravě jídel. Omezením masitých a mléčných pokrmů strava obsahuje méně vápníku a železa, proto při delším léčení doplňujeme synteticky.

Dieta č. 7 – Nízkocholesterolová - je součástí komplexní léčby nemocných s chorobami srdce a cév. V pokrmech je výrazně snížen obsah cholesterolu ve stravě. Podávají se pokrmy s nízkou energetickou hodnotou, z tuků se povoluje jen olej slunečnicový, olivový – mají vliv na snižování hladiny cholesterolu v krvi. Do jídelníčku se zařazuje zelenina, ovoce, libové maso a netučné sýry. Dieta má být podávána dlouhodobě.

Dieta č. 8 – Redukční (odtučňovací) - je určena pro otlé, je energeticky limitovaná s nutností odvažování pečiva. Pokrmy upravujeme vařením, dušením, pečením a grilováním. Pokrmy se nezahušťují, moučníky a polévky nepodáváme. Dále je zakázán alkohol a veškeré nápoje s cukrem. Důležitý při této dietě je pohyb a sport.

Dieta č. 9 – Diabetická - je základním léčebným prostředkem u všech diabetiků. Jde o dietu energeticky limitovanou. Základem je rozdělení jídla do šesti denních dávek a zabezpečit rovnoměrný příjem sacharidů s jejich co nejmenším kolísáním v jednotlivých jídelích. Je určena k dlouhodobému až trvalému užívání.

Dieta č. 10 – Neslaná šetřící - je určena pro pacienty s chorobami srdce a cév, u chorob, u kterých dochází k zadržování tekutin a pro některé nemocné s vysokým krevním tlakem. Je energeticky mírně snížena, vylučuje kuchyňskou sůl a potraviny obsahující sodík. Místo soli používáme aromatické koření. Také můžeme zařadit sladká jídla, vyloučíme moučníky s kypřícím práškem a jedlou sodou.

Dieta č. 11 – Výživná strava - předepisuje se při všech chorobách, kdy mají nemocní nabýt tělesné síly a zvýšit svou hmotnost, nejčastěji po infekčních chorobách, po operacích, po léčbě ozařováním, podvýživě aj. Strava je plnohodnotná, energeticky vydatná, chuťově výrazná, bohatá na všechny živiny, omezení žádné, až na zákaz pití alkoholu a kouření, důležité je včas s touto dietou přestat.

Dieta č. 12 – Strava batolat - je pro děti od půl roku do tří let, podávají se jídla lehce stravitelná, měkká, pestrá.

Dieta č. 13 – Strava větších dětí - je pro děti od 4 do 15 let života, kdy zařazujeme všechna běžná a oblíbená jídla. [6, 7]

1.4.4 Příklady pokrmů vhodných pro vybrané diety

Základním momentem určení vhodné dietní stravy v každém lázeňském zařízení je vstupní prohlídka u lázeňského lékaře. I když tato prohlídka co do rozsahu prováděných výkonů není srovnatelná s prohlídkou praktického lékaře pacienta, je nezbytnou součástí příjmu. Na jejím základě a na základě dalších informací poskytnutých pacientem je mu následně doporučená vhodná strava a vhodný léčebný režim. Mezi tři nejvíce používané diety v lázeňském systému patří dieta redukční, diabetická a nízkocholesterolová.

System je založen na propojení informací od lékaře k nutriční sestře, která následně připraví podklady pro stravovací úsek. Je velmi žádoucí, aby personál kuchyně byl seznámen s problematikou dietního stravování, aby nedocházelo k dietním chybám.

Příklady pokrmů vhodných pro dietu diabetickou: tvaroh s křenem, růžičková kapusta se sýrovou omáčkou, grilovaný platýs, zeleninový nákyp, mexické fazole, přírodní hovězí guláš, jehněčí kotlet na grilu, zapečený celer, vepřové maso na fazolkách, gratinovaná rajčata, paprikový salát se zelím.

Příklady vhodných pokrmů pro dietu redukční: králíčí, kuřecí, krůtí, rybí, jehněčí vařené, dušené na přírodní způsob, grilované nebo pečené bez tuku, vařená zelenina v páře, zeleninový salát, sýrový talíř (nízkotučný).

Příklady pokrmů vhodných pro nízkocholesterolovou dietu: nezahuštěná zeleninová polévka, bujón se zeleninou, telecí maso v mrkvi, rybí filé na tymiánu, kuře grilované s ananasem, kančí maso na česneku, krůtí medailónky s kari omáčkou, plněná gratinovaná rajčata, dušené kedlubny, dušená kapusta, piškotové moučníky s ovocem, čerstvé ovocné dezerty. [6, 7]

1.5 Výběr surovin a jejich tepelná úprava

Je třeba vyhovět nutričním potřebám a přizpůsobit stravu rytmu denního života. Pokrok současné doby přináší zároveň nepříznivé dopady na zdraví. To na druhé straně vyvolává potřebu jíst zdravě. Skladba a nutriční obsah nabízených pokrmů musí proto odpovídat zhruba těmto základním požadavkům. [10, 11]

1.5.1 Optimální strava

Strava má obsahovat optimální množství bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, vitamínů, minerálních látek, ochranných a biologicky aktivních látek. Toho je možné dosáhnout volbou správného množství vytvořeného z jednotlivých skupin potravin - tj. obilovin, luštěnin, brambor, zeleniny, ovoce, olejnatých semen, mléčných produktů, vajec, masa a tuků. Pro kvalitu stravy není rozhodující složitost úpravy, ale její chemické složení. Každý den by měla strava obsahovat většinu potřebných živin a ochranných látek. Má být pestrá a vhodně střídat jednotlivé skupiny potravin. Každý den by měly být zastoupeny nejméně čtyři z hlavních skupin potravin - větší část mají tvořit potraviny s nižším obsahem bílkovin (obiloviny, brambory, zelenina, ovoce) a menší část potraviny s vyšším obsahem bílkovin (luštěniny, maso, mléčné produkty, vejce). Pro dospělé osoby mohou potraviny rostlinného a živočišného původu být přibližně ve stejném množství, u dětí by měly přesahovat potraviny původu živočišného. Chleba by měl být podáván častěji než bílé pečivo (zejména celozrnný). [12, 13]

1.5.2 Tepelná úprava vaření

Vaření je tepelná úprava, při které působíme vařící vodou nebo vodní párou při normálním nebo zvýšeném tlaku. Známe několik způsobů vaření, které jsou přímo závislé na připravovaném pokrmu a na základní surovině, ze které je pokrm připravován. Jestliže chceme z potravin získat co nejvíce cenných látek do vývaru, vkládáme potraviny do studené tekutiny a potom ji postupně přivádíme do varu. Tímto způsobem se všechny cenné látky vlivem postupného zahřívání vyluhují do tekutiny. Získáme tak silný a aromatický vývar. Vkládáme-li však potraviny do vroucí tekutiny, na povrchu se vlivem tepla uzavřou póry a potravina zůstává uvnitř šťavnatá, získaný vývar je slabý. Při vaření je důležité množství tekutiny - při vaření přechází část rozpustných látek do vývaru a potravina se tak chuťově i biologicky ochuzuje. Proto je výhodnější vaření v páře. Vaření je možné kvalifikovat jako

nejjednodušší kuchyňskou úpravu. Pokrmy jsou lehce stravitelné a vhodné i pro léčebnou výživu. Dalším způsobem vaření je vaření ve vodní lázni, to využíváme u pokrmů, které se snadno připalují. Vaření v tlakovém hrnci je moderní metodou, kde podstatou je vaření za zvýšené teploty a za zvýšeného tlaku. K hlavním přednostem patří zkrácení doby varu asi o 1/4, úspora energie až o 2/3, přičemž výživná hodnota zůstává nezměněna. K technologickému způsobu vaření patří i blanšírování (spařování), provádí se u potravin, které chceme zbavit čpavé vůně (kapusta, zelí), pro částečné změknutí (paprikové lusky) a k snadnému odstranění slupky. Pošírování je vaření táhnutím, neboli pomalým varem při teplotě 65 až 80 °C a tuto metodu používáme pro jemné a křehké potraviny.

1.5.3 Tepelná úprava dušení

Dušení je tepelná úprava potravin, při které působíme v uzavřené nádobě párou, s minimálním množstvím tekutiny i tuku. Pára se převážně tvoří z vlastní šťávy (vydušení). Při dušení některých potravin, hlavně masa, se používá příslušného koření a základy podle druhu úpravy a použitého masa. Tyto základy dělíme na tmavé a světlé a to cibulový, zeleninový, cibuloslaninový, cibulo-paprikový a další. Potraviny dusíme ve stejně velkých kusech, nebo stejnoměrně krájené (plátky, kostky, nudličky). Maso před dušením opékáme. Na povrchu se bílkovina jemně srazí a zabrání se tak vyluhování chuťových látek. Maso si zachová šťavnatost. Dušení je tepelná úprava potravin v uzavřené nádobě, při které dodáváme potravinám teplo prostřednictvím menšího množství horké tekutiny a horké páry při teplotě 100 °C.

1.5.4 Tepelná úprava pečení

Pečení je tepelná úprava, při které působíme převážně horkým vzduchem, případně s přidáním tuku. Běžné úpravy jsou v troubě, případně ohněm, opékání na pánvi, nebo za pomoci záření infračervenými paprsky. Při pečení se uvolňují aromatické látky s chutí a vůní charakteristickou pro upravovaný pokrm a použitý způsob pečení. Bílkoviny se na povrchu rychle koagulují, voda se z povrchu vypařuje a vytváří se kůrka, která zabraňuje unikání rozpustných látek a snižuje ztráty biologické. Pokrm dostává výraznou vůni, chuť i barvu.

U masa podle stupně propečení rozeznáváme:

- úpravy polopropečené - maso dosahuje při pečení vnitřní teploty asi 60 °C, při rozkrojení zůstává uvnitř růžové, šťavnaté. Tento způsob se používá při úpravě pokrmů na objednávku. Jde o tzv. anglický způsob pečení,
- úpravy středně propečené - maso má vnitřní teplotu asi 70 °C, při rozkrojení zůstává bledě růžové, používáme ho při úpravě např. rostbifu, svíčkové,
- úpravy zcela propečené - barva a propečení masa jsou stejnoměrné. Použití při klasických úpravách pečení, např. vepřová pečeně.

Nejčastější způsob pečení je pečení v troubě, používaný při pečení mas, těst a moučnicků. Teplota trouby je 120 - 250 °C, podle druhu pečené potraviny. K pečení v troubě je možné využít moderní trouby horkovzdušné. Vyhřívací tyče uvnitř ohřívají vzduch, který je rozháněn pomocí ventilátoru. Teplo tak působí na potraviny ze všech stran rovnoměrně při stálé teplotě. Lze tak připravovat i maso vlobalu bez použití tuku, což je využíváno při přípravě dietních pokrmů. Moderním způsobem pečení je rovněž úprava v mikrovlnných troubách. Jednotlivé porce masa je možné připravovat přímo na talíři - doba úpravy je 3 - 5 minut podle druhu masa. Při pečení v kusech 10 - 15 minut.

Zapékání - gratinování je dokončovací úpravou pro potraviny již předem tepelně upravené. K zapékání používáme různé druhy zapékačích omáček, případně strouhanku, vejce, strouhaný sýr. K těmto úpravám lze využít jak horkovzdušné trouby, grily nebo salamandry, tak i konvektomat. **Pečení na pánvi** je opékání v malém množství tuku. Používá se ho při úpravě pokrmů na objednávku z mas, při opékání brambor, úpravě palačinek apod. **Pečení na roštu a rožni** - grilování - je zvláštní způsob pečení, kdy působíme na potravinu přímým žářem.

1.5.5 Tepelná úprava smažení

Smažení je tepelná úprava potravin, při které působíme rozpáleným tukem (170 – 180 °C). Nejvhodnějším způsobem je úplné ponoření do tuku. Jedná-li se o povrchovou úpravu potravin již předpřipravených, je možné použít menšího množství tuku. Některé druhy masa před smažením upravujeme vařením (telecí hrudí, telecí nožičky, kravské vemeno a dršťky). Před obalováním maso upravené vařením osušíme, potom obalíme a smažíme. Podáváme ihned po osmažení. Předem upravené porce ztrácejí na kvalitě a některé - např. kravské vemeno a dršťky jsou nepoživatelné. Některé druhy masa před smažením spařuje-

me, aby ztuhly a daly se lépe obalovat (mozek, brzlík). Potraviny smažíme syrové nebo předem částečně upravené (blanširované, předvařené). Před smažením obalujeme v tzv. troj-obalu (mouka, vejce, strouhanka), nebo v různých druzích těstíček. Obal zabraňuje, zejména u masa, vytékání šťávy do tuku a jeho přepalování. Smažení je jednou z nejrychlejších kuchyňských úprav. Smažením se ovšem zvyšuje energetická hodnota pokrmu a zhoršuje stravitelnost. Při dietním stravování se tyto úpravy proto nezařazují. Na smažení používáme tuky, které se při vyšších teplotách lehce nepřepalují. Tato vlastnosti mají některé druhy rostlinných olejů, sádlo a ztužený potravinový tuk nebo jejich kombinace. Máslo na smažení nepoužíváme, protože se rychle přepaluje. Podle použitého množství tuku rozeznáváme dva druhy smažení:

1. Smažení v menším množství tuku probíhá při teplotě 130 °C až 160 °C. Při tomto způsobu smažení se kůrka vytváří pouze na jedné straně, proto musíme potraviny během smažení obracet. Potravina je ponořena v tuku ze 2/3.

2. Smažení ve větším množství tuku (francouzský způsob) Takto smažíme většinou v ponorných smažicích pánvích, které mají termostat. Ten zabraňuje přepalování tuku. Množství tuku je několikanásobně větší než objem potravin. Teplota tuku je 160 až 180 °C. Při tomto způsobu smažení je celá potravina ponořena do horkého tuku a povrchová kůrka se vytváří na celém obvodu, přičemž se smažený pokrm nemusí obracet. Smažíme i ve fritovacích hrncích. Teplotu tuku je nutno udržovat v určité výšce, protože při překročení teploty 200 °C se tuk přepaluje. Štěpí se na akrolein (nenasycený aldehyd, který vzniká z glycerolu), který je lidskému zdraví škodlivý. [14,15, 16]

2 MARIÁNSKÉ LÁZNĚ

Mariánské Lázně jsou druhými největšími českými lázněmi s velkým bohatstvím minerálních pramenů. Přímo v areálu jich vyvěrá 40 a v nejbližším okolí téměř 100. Území současných lázní patřilo premonstrátskému klášteru v Teplé, jehož opat K. K. Reitenberger prosadil z popudu klášterního lékaře J. J. Nehra počátkem 19. století výstavbu prvních lázní. Na základě velkolepého projektu architekta V. Skalníka byly provedeny terénní úpravy a založeny parky, které jsou dnes vedle množství pramenů nejcharakterističtějším znakem města. V roce 1866 byly Mariánské Lázně povýšeny na město a počátkem 20. století již patřily mezi nejvýznamnější evropská střediska.

Hlavní lázeňskou promenádou a významnou stavební památkou je pseudobarokní liti- nová kolonáda z roku 1889. K pitným kúrám jsou zde přivedeny prameny Křížový, Karolinin a Rudolfův. Před kolonádou se velké pozornosti těší zpívající fontána. Nejznámějšími dalšími prameny jsou Ferdinandův, Lesní a Ambrožův.

Lázeňské pavilony jsou převážně klasicistního a novorenesančního slohu, většina domů lázeňské čtvrti nese prvky secese. V sousedství kolonády stojí kostel Nanebevzetí Panny Marie, na západě, za Hlavní třídou pak pravoslavný ruský kostel sv. Vladimíra a anglikánský kostel.

Mezi zajímavost patří fontána, která se nachází před hlavní kolonádou, má každou lichou hodinu hudební produkci doplněnou ve 21 a 22 hodin scénickým osvětlením. [4, 17]

2.1 Historie vzniku

Před 250 lety bylo údolí dnešních Mariánských Lázní pusté a neobydlené, plné močálů a bažin, v nichž probublávaly četné prameny a bez užitku odtékaly na jih. Žil tu vůbec někdy před naší civilizací člověk? Archeologický nález dvou prastarých bronzových srpů v tomto údolí není ještě dostatečným důkazem dávného osídlení.

Okolní krajina byla osídlena už v dávnější minulosti a nejstarší sídla vznikla při zemské stezce, vedoucí z Německa přes Chebsko do Čech. Později se jí říkalo Královská stezka. V lese nedaleko nad Nimrodem se nachází kruhový val s ostrůvkem, ve kterém bylo zaká-

záno kácet a stavět vesnice, aby nebyla porušena nepropustnost lesa. Hranici Čech tu hlídali tepelští Chodové, za válek dělali záseky v lesích, drželi noční hlídky a sledovali každý pohyb v kraji. Hraničním pralesem vedly jen úzké chodníčky. V tomto pralese, na těžko přístupných místech, vyvěraly minerální prameny.

Jméno doktora Nehra zůstane trvale spjato se vznikem Mariánských Lázní. Sledoval působení pramenů na nemocné, postavil tu první zděný dům k ubytování nemocných, napsal první lázeňskou knihu o Mariánských Lázních. Dalším významným jménem při zakládání Mariánských lázní je Karel Kašpar Reitenberger. Byl zvolen v roce 1813 opatem kláštera Teplá a usiloval o vyhlášení místa veřejnými lázněmi. To se mu podařilo 6. listopadu 1818 dostaly Mariánské Lázně statut veřejných lázní. Zatímco první zájemci stavěli domy, Reitenberger nechal jímat a odborně analyzovat prameny a postavil nad nimi pavilónky. V roce 1817 získal pro parkové a terénní úpravy zahradníka Václava Skalníka z Hořína. Před ním stál těžký úkol: porazit stromy, odstranit skaliska, odvodnit bažiny a močály, zasypat rokle, zarovnat místa a znovu osázet stromy a keři a vybudovat cesty. Přes řadu potíží se mu to podařilo.

Porovnáme-li Nehrův popis liduprázdné pustiny v roce 1779 s obrazem místa o 50 let později, stojíme v úžasu nad rychlostí a úspěšností stavebního vývoje Mariánských Lázní. Vzájemně a příznivě se tu ovlivňovaly tři prvky: nádherná přírodní krajina, lékařské ověření léčivých účinků zdejších vod a osobní úsilí a rozhled zakladatelů lázní. [17]

2.1.1 Lázeňské oplatky

Bavíme-li se o historii Mariánských Lázní, nesmíme zapomenout na lázeňské oplatky. Lázeňské oplatky se staly pro lázně nepostradatelnými. S jejich výrobou začal již v roce 1856 v domě U tří bažantů pekař Karel Reitenberger, synovec slavného tepelského opata. Oplatky se začaly odlévat do forem, zapékat a prodávat ještě teplé. Hostům se přitom vsugerovalo, že je to další „léčebný“ produkt, připravovaný z minerální vody. Někteří lékaři radili klientům zakusovat oplatky při pití vody. Ročně se vyrábělo 200 až 500 tisíc kusů, z toho se pětina zkonsumovala přímo na místě. [17]

2.2 Výskyt přírodních léčebných zdrojů

Na nevelké ploše města vyvěrá několik desítek pramenů, které se vlivem různorodého složení hornin od sebe značně liší svým chemickým složením. Lze je proto zařadit do několika skupin s odlišnými vlastnostmi. Rozdělení usnadňuje výběr vhodné vody pro pitnou léčbu. Prameny vyvěrající od několika málo metrů až do jednoho sta metrů. Některé vody vyvěrají ze země spontánně, jiné musí být čerpány z vrutů. Všechny vody obsahují u svého vývěru hojnost volného oxidu uhličitého v množství více než 1000 miligramů v litru, a proto je nazýváme přírodními kyselkami. Jejich teplota u vývěru kolísá mezi 8 až 12 °C, pro koupele a někdy i pro pitnou léčbu a kloktání musí být uměle ohřívány. [18]

2.2.1 Prameny

Křížový a Ferdinandův pramen jsou nejstarší využívané prameny, patřící do skupiny tzv. salinických nebo glauberských vod. Obsahují přibližně 10 gramů pevných látek v litru vody. Přítomnost síranů vyvolává projímavý účinek, zpravidla po vypití 3/4 litru a více vody. Vody ovlivňují sekreci žaludeční, žlučníku i jeho vyprazdňování.

Rudolfův pramen se užívá hojně k pitným kúram u urologických chorob. Voda je také stáčená do lahví a exportována i do zahraničí. Má poměrně velký obsah vápníku (přibližně 235 g v litru), což je pro některé pitné kúry kladem, pro jiné zápor - především tam, kde nemocný vylučuje větší množství vápníku a opakovaně se mu tvoří močové kameny ze šťavelanu vápenatého.

Proto se dnes takovým nemocným předepisuje Karolinin pramen, který je podobný, ale obsahuje větší množství hořčíku. Užívá se u některých typů močových kaménků, především šťavelanových.

Lesní pramen mírně alkalizuje žaludeční obsah. Užívá se u katarů horních cest dýchacích k pití i ke kloktání a inhalacím. Je vhodný i u některých urologických chorob. Poměrně mělký vývěr Lesního pramene je v severní části města, odtud je voda vedena i do koupelí.

Tři Ambrožovy prameny jsou prosté železnaté kyselky. Využívá se jich k pitné léčbě u některých urologických chorob a chudokrevnosti.

Excelsior je slabě mineralizovaná kyselka. Pramen není dostupný pro pitnou léčbu a stáčí se výhradně do lahví jako stolní voda. Dalším stáčeným pramenem je Antoníčkův pramen a používá se též jako stolní voda.

Další prameny jako Pottovy, vrt Hamelika, prameny Ústředních lázní jsou většinou slabě mineralizované železnaté kyselky. Slouží pro uhličitě koupele. Okolní prameny (Srňčí, Vlčí, Balbín, Medvědí, Liščí, Jezevčí, Farská kyselka) mají malou vydatnost a jsou cílem vycházek pacientů. Oxid uhličitý je plyn vulkanického původu, který v areálu lázní i v blízkém okolí vyvěrá v plynném stavu přímo ze země. Plynu se využívá k plynovým koupelím a k léčbě podkožními insuflacemi.

Všechny lázeňské prameny jsou pod stálou kontrolou hygienickou, chemickou i z hlediska ochrany zřidel. Pravidelně se provádějí kontrolní měření vydatnosti pramenů i orientační analýzy vod. Výkyvy vydatnosti pramenů souvisí s dešťovými srážkami. Větší území Slavkovského lesa tvoří ochranné pásmo, ze kterého prameny sbírají vadózní vodu, která se po nasycení oxidem uhličitým při průtoku horninami mineralizuje. [17, 18]

2.2.2 Zřidelní sůl

Stáčené mariánskolázeňské minerální vody nebyly jediným vyváženým lázeňským produktem. Vedle vod to byla především zřidelní sůl. V Úšovicích nad kolonádou Ferdinanda pramene byla vybudována solivarna. Sůl se expedovala v krabičkách, které obsahovaly malé obálky se solí. Pacienti, kterým nebyl Křížový pramen dosti silný, si do něj sypali na radu lékaře pytlíčky soli, aby podpořili projímavý účinek vody. V současné době se mariánskolázeňská zřidelní sůl vyrábí uměle v Malvernu v Austrálii, odkud se expeduje pod názvem Marienbad salts.

2.2.3 Uhličitě koupele

Ve druhé polovině 19. století zaujaly lékařskou veřejnost vodní uhličitě koupele v ohřátých přírodních kyselkách. Když se poznaly se příznivé účinky na krevní oběh, staly se lázně s vydatnými prameny kyselek místy pro léčení srdečních a cévních chorob.

Uhličitě koupele se začaly ohřívát na teplotu o něco nižší, než je lázeň v obyčejné vodě, protože se vnímají jako teplejší, než ve skutečnosti jsou. Oxid uhličitý se vstřebává kůží, a navíc vytváří na kůži tenkou izolační vrstvu.

2.2.4 Plynové koupele a injekce

V Mariánských Lázních se začalo s plynovými koupelemi v roce 1818. Prvé plynové koupele se podávaly v suchém bazénku u Mariina pramene, kde se hořící svíčkou ověřovalo, kam až plyn sahá. Později se zřídilo dokonalejší jímání plynu. V řadě lázní se plyn zachycoval, stlačoval kompresorem do ocelových lahví a používal se pro přípravu umělých uhlíčitých koupelí. Ty se podávaly ve vanách. V poslední době se aplikují částečné plynové koupele na dolní končetiny i v sáčcích z umělé hmoty.

Před více než 60 lety začali balneologové používat i podkožní injekce oxidu uhličitého. Do postižených míst se injekční stříkačkou vpravovalo 50 až 200 ml oxidu uhličitého, který se během kratší doby vstřebal, způsobil prokrvení postižené části a zpravidla snížil bolestivost. Metoda je i v současnosti předmětem studia a propracovává se její optimální využití.

2.2.5. Peloidy

Název peloid je nepříliš starého data. Byl přijat jako souhrnný název pro přírodní kašoviny, které se v ohřátém stavu používají k léčebným zábalům, obkladům a koupelím. Peloidy se dělí na dvě skupiny - na anorganická bahna a humolity, rašelinu a slatinu, které vznikly rozkladem rostlinného materiálu s příměsí zemitých součástí. [17, 18, 19]

2.3 Indikace

Indikace v Mariánských Lázních jsou na rozdíl od jiných lázní značně pestré. Je tomu tak především proto, že složení pramenů je chemicky velmi odlišné. Léčí se zde následující nemoci:

- nemoci ledvin a močových cest
- nemoci nervové, organické nemoci nervové
- nemoci zažívacího ústrojí
- nemoci z poruchy látkové výměny a žláz s vnitřní sekrecí
- nespecifické nemoci dýchacích cest
- nemoci kožní
- nemoci pohybového ústrojí. [17]

3 ORGANIZAČNÍ STRUKTURA STRAVOVACÍHO PROVOZU

Organizační struktura vyjadřuje formu relativně trvalého uspořádání organizace. Struktura každého podniku by měla být co nejjednodušší, přehledná, jejím úkolem je vyjádřit co nejpřesněji a srozumitelně dělbu práce, rozdělení pravomocí a odpovědností, vztahy podřízenosti a nadřízenosti. Vhodný výběr organizační struktury, který je výlučně vnitřní záležitostí podniku, posiluje jeho efektivitu a výkonnost.

Mezi nejrozšířenější organizační struktury patří struktura liniová, funkcionální a divizní. Liniová je založena na principu jediného vedoucího a na jednoznačné vazbě mezi podřízeným a nadřízeným. U funkcionální struktury má vedoucí pravomoc a odpovědnost za příslušnou specializovanou funkci (několik vedoucích). Princip divizní struktury spočívá v rozdělení pravomocí a odpovědnosti na dvě základní úrovně podniku, na vrcholové vedení a jednotlivé divize. Divize představují organizační jednotky vybavené základními funkcemi obchodními, ekonomickými a technickými, jejich rozhodující charakteristikou je přímá vazba na trh. [20]

3.1 Pracovní funkce a náplně práce pracovníků stravovacího úseku

Pracovníky stravovacího úseku můžeme rozdělit na pracovníky výrobní a odbytové části. Ředitel odpovědný za gastronomii (vedoucí stravovacího úseku) je Food & Beverage Manager. Zodpovídá za činnost svěřeného úseku, za činnost všech odbytových a stravovacích středisek v hotelu. Stará se o provádění a realizaci podnikových záměrů a strategií ve stravovacím úseku, podílí se na sestavení obchodní prognózy. Vypracovává rozpočet tržeb a nákladů za stravovací úsek, je odpovědný za náklady celého úseku, vyhodnocuje výsledky prováděných kontrol. Dále určuje cenovou skladbu nabízených pokrmů a nápojů, ve spolupráci s vedoucím výroby či šéfkuchařem sestavuje jídelní lístky a menu. Je odpovědný za nákup surovin, nápojů a materiálu pro potřeby výroby a prodeje, za správné skladování a přípravu produktů pro obsluhu a prodej odbytových středisek (sleduje vývoj nových výrobků, technických zařízení a přístrojů na trhu, které jsou potřebné pro stravovací úsek, porovnává ceny a dodavatelské podmínky). V souladu s předpisy stanovuje hygienické a technické předpoklady provozu. Je odpovědný za zpracování a dodržování standardu kvali-

ty, za realizaci tréninkových programů pro jemu podřízené pracovníky. Je přímo podřízen generálnímu řediteli, řediteli či majiteli podniku.

Asistent vedoucího stravovacího úseku – Asistent Food & Beverage Managera je přímo podřízen F & B Managerovi, vykonává činnosti podle příkazů, sleduje denní chod úseku, usměrňuje organizaci práce jednotlivých odbytových středisek, pomáhá při začleňování nových pracovníků. Dohlíží na přípravu jídel a nápojů, dodržování technologických postupů, kalkulací, kvality a vzhledu jídel, sleduje servis. Dohlíží nad průběhem stravovacích akcí a koordinuje jejich přípravu a průběh s ostatními úseky a s klienty. Dbá na dodržování pravidel a standardů kvality, provádí kontrolní činnost v jednotlivých střediscích. Pomáhá při tvorbě jídelních a nápojových lístků, zpracovává rozpočty stravovacích akcí, připravuje rozpočtové náklady pro F & B Managera. Vede úsekovou administrativu, zpracovává zprávy pro potřeby řízení úseku, zpracovává plány tržeb a nákladů, provádí prodejní analýzy, sleduje vývoj poptávky a přání zákazníků.

Vedoucí odbytového střediska – Manager (Restaurant manager, Banqueting Manager) je přímo podřízen F & B Managerovi, řídí a organizuje činnost svého střediska. Zodpovídá za zajištění provozu po stránce personální, provádí rozpis pracovních směn. Dbá na dodržování kvality servisu, způsobu obsluhy, chování a vystupování obsluhujících pracovníků k hostům. Zodpovídá za systém vyúčtování, odvod tržeb, za hospodaření se svěřenými prostředky, dále hodnotí výkony a kvalitu práce podřízených pracovníků, dbá na dodržování standardů kvality a zodpovídá za dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Vedoucí směny – Supervisor vítá a usazuje hosty, předkládá jídelní lístek, organizuje a přímo řídí práci číšníků. Provádí vyúčtování a odvod tržeb, dbá na servis jídel a nápojů, na dodržování standardů kvality, sleduje způsob provádění nabídky.

Číšník, servírka zodpovídá za vzhlednou a včasnou přípravu pracoviště, přijímá objednávky od hostů, pomáhá hostům při výběru pokrmů a nápojů, umí doporučit a informovat o nabídce. Provádí servis jednotlivých pokrmů a nápojů, dbá na dodržování pravidel servisu, dodržuje předepsané standardy kvality, oblečení a osobní hygienu, dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy.

Vedoucí výrobního střediska – Executive Chef je přímo podřízen F & B Managerovi, případně generálnímu řediteli, řediteli či majiteli. Zodpovídá za oblast výroby, za celkovou

činnost a plynulý chod výrobního střediska. Zodpovídá za stanovení zásad a koncepce v rozvoji materiálně technické základny ve výrobní části.

Šéfkuchař – Sous Chef zodpovídá za činnost a plynulý chod svěřené výroby. Sestavuje výrobní programy, podílí se na tvorbě jídelních lístků a menu, řídí a kontroluje práci podřízených pracovníků, zodpovídá za dodržení receptur, kalkulací, technologických postupů a kvality výrobků, provádí rozdělení pracovníků do směn. Řídí proces zásobování zbožím a surovinami v souladu s potřebami provozu, vede předepsanou evidenci. Zodpovídá za hospodaření svěřeného úseku, za řádné využívání hospodářských prostředků, za dodržování pracovních, bezpečnostních a hygienických předpisů včetně předpisů požární ochrany a ochrany majetku.

Kuchař, cukrář provádí práce při přípravě a ošetřování základních druhů surovin určených k výrobě jídel a cukrářských výrobků. Provádí výrobu jídel a cukrářských výrobků podle stanoveného výrobního programu a podle objednávek hostů. Zodpovídá za dodržování receptur, kalkulací a technologických postupů při výrobě jídel, dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy.

Kalkulantka zpracovává podklady pro tvorbu jídelních lístků, nápojových lístků a menu. Provádí výpočet cen a vede kalkulační a cenové listy, provádí kalkulaci pokrmů. Zpracovává podklady pro gastronomické akce a skupinovou klientelu.

Kuchyňská hospodyně řídí a organizuje práci pracovníků v umývárně nádobí, provádí jejich rozdělení do směn. Zodpovídá za výsledky práce pomocných pracovníků, za dodržování čistoty a hygieny, za dodržování bezpečnosti při práci a za ochranu majetku. [20, 21, 22, 23]

3.2 Jídelní a nápojový lístek

Jídelní a nápojový lístek lze definovat jako seznam nabízených jídel a nápojů doplněný o příslušné náležitosti. Jídelní a nápojový lístek je vizitkou každé restaurace, každého odbytového střediska a každého gastronomů. Je prostředníkem mezi provozovatelem a hostem. Má informovat o nabídce pokrmů a nápojů a jejich cenové hladině. Má emocionálně oslovit hosta a pomoci mu rozhodnout se při výběru svého jídla, upozornit jej na zvláštní služby (speciality, nabídku dne, cenově zvýhodněné pokrmy). Má budít a posilovat nákupní impul-

sy, má zviditelnit nabídku jídel, dokumentovat a naznačit kvalitu a atmosféru, vyvolat sympatie ke stravovacímu zařízení, pozvednout pověst podniku. [24]

3.2.1 Údaje a úlohy na jídelním lístku

Od úlohy a funkce, kterou nabídkový lístek plní, se odvíjejí i údaje uváděné na jídelním lístku. Jsou to zpravidla název provozovny a střediska, adresa, kontakty, rezervace, provozní doba. Dále soupis podle gastronomického sledu - často doplněno o popis pokrmů, hlavní ingredience a obrázky, ceny jednotlivých pokrmů (včetně DPH), hmotnost pokrmů, porcí - informace o hmotnosti porce a složení pokrmu nemusí být uváděny písemnou formou, na požádání však musí být sděleny, případně doloženy. Dále musí být uveden druh jídelního lístku a jeho platnost - stálý, denní nabídka, polední menu, číslování jídel pro rychlejší orientaci. Na jídelním lístku je uveden i způsob placení - informace o přijímání platebních karet. Neměla by chybět informace o možnostech dietní stravy, vegetariánských pokrmech, energetické náročnosti pokrmů, dětských pokrmech.

Z jídelního lístku se také dozvíme jméno šéfkuchaře, vedoucího střediska, přečteme si upoutávku na připravované akce - dny zahraničních kuchyní, rybí speciality, mořské plody, zvěřinové hody, vepřové hody apod. Také by neměla chybět pozvánka do dalších odbytových středisek v hotelu, přání dobré chuti a další informace a zajímavosti - např. zmínka o historii a minulosti místa, podniku, o významných osobnostech, které podnik navštěvovaly.

3.2.2 Klasické řazení sortimentu na jídelním lístku

Pokrmů na jídelním lístku uvádíme v tomto pořadí: studené předkrmy, polévky, teplé předkrmy, ryby, drůbež, zvěřina, dětské pokrmy, lehké zdravotní pokrmy, speciality podniku, hotové pokrmy, pokrmy na objednávku, zeleninové pokrmy, bezmasé pokrmy, přílohy, saláty, kompoty, sýry, teplé moučníky, dezerty - studené moučníky, krémy, zmrzliny, ovoce.

Uvedený výčet skupin pokrmů představuje tradiční zachování obsahové stránky jídelního lístku. Rozhodně však není podmínkou a nezbytností zahrnovat do nabídky pokrmy od každé skupiny. [20, 24, 25]

3.2.3 Úlohy nápojového lístku

Nápojový lístek by měl informovat svou nabídkou nápojů, budit a posilovat prodejní impulsy, pomáhat hostovi při výběru, vytvářet spojení mezi produktem, hostem a podnikem. Má být dobrým „mostem“ mezi objednávkou pokrmu a servisem, vytvářet zvláštní nabídku, emocionálně oslovovat hosta, dokumentovat kvalitu atmosféry a pozdvihnout a udržovat dobrou pověst podniku.

3.2.4 Klasické řazení sortimentu na nápojovém lístku

Na nápojovém lístku najdeme nápoje v tomto pořadí: aperitivy, kořeněná vína, míchané nápoje, bílá vína, růžová vína, červená vína, dezertní vína, šumivá vína a sekty, likéry, destiláty, nealkoholické nápoje, pivo, teplé nápoje.

Na nápojovém lístku je vhodné uvádět informace o jednotlivých nápojích, např. u vín to jsou údaje o chuti, oblasti vypěstování, původu odrůdě, ročníku, jakostní třídě, skladování a správné formě servisu. Informace o množství servírovaného nápoje a ceně by měly být samozřejmostí. Nápojový lístek může být jako samostatný lístek nebo může být součástí jídelního lístku.

3.3 Systémy obsluhy

Pro různé druhy středisek jsou vhodné různé systémy obsluhy. Je to způsob organizace práce odpovídající podmínkám provozovny. Nejčastěji se užívají tyto systémy obsluhy:

3.3.1 Rajónový systém

Rajónový systém se používá v menších střediscích, v provozech s jednoduchým sortimentem a s větším počtem hostů, při zábavách, plesech, v zahradních restauracích aj. Je založen na samostatné práci obsluhujícího v určeném obvodu (úseku, rajonu), do kterého patří zpravidla 4 až 6 stolů. V tomto obvodu vykonává veškeré práce obsluhující sám. Od uvítání hosta přes objednávku, servis, vyúčtování a rozloučení s hostem. Předpokládá dobré organizační schopnosti číšníka, dobrou orientaci v provozu a perfektní zvládnutí obsluhy.

3.3.2 Systém vrchního číšníka

Systém vrchního číšníka se používá ve větších restauračních provozech. Je to nejrozšířenější systém obsluhy, který je založen na spolupráci kolektivu. Jednotliví členové kolektivu pod vedením vrchního číšníka plní funkce jídlonoše, nápojáře a polévkáře.

3.3.3 Francouzský systém

Francouzský systém obsluhy se používá pouze při složité obsluze. Je založen na kolektivní práci vysoce kvalifikovaných číšníků. Jde o rozšířený systém vrchního číšníka s použitím původních francouzských označení pro pracovníky.

3.3.4 Systém table d'hôte

U systému table d'hôte jde o volný výběr pokrmů za jednotnou cenu. Využívá se hlavně v hotelích pod názvem „švédský stůl“ používaný nejčastěji při snídaních a večeřích. Základ tvoří několik stolů, kde jsou nabízena teplá i studená jídla, ovoce, moučníky a nápoje. K dispozici jsou talíře, příbory včetně překládacích, sklenice, ubrousky aj. Hosté se sami obsluhují dle vlastního výběru a v jakémkoli množství. Číšníci doplňují stoly a sklízí inventář. Hosté platí jednotnou cenu. [20, 24, 25, 26]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 HOTEL ESPLANADE

Esplanade Spa & Golf Resort je luxusním hotelem v Mariánských Lázních. Poskytuje ubytování v komfortních dvoulůžkových pokojích a v přepychových apartmánech. Nachází se v překrásném lesoparku v klidném prostředí s výhledem na město, nedaleko golfového hřiště. Je ideální k aktivnímu odpočinku pro jednotlivce, golfovou i kongresovou turistiku s využitím veškerých lázeňských procedur a thajských masáží prováděné originálními thajskými terapeutkami.

Hotel Esplanade Spa & Golf Resort nabízí konferenční prostory s exklusivním cateringem pro zajištění firemních a prestižních akcí na profesionální a mezinárodní úrovni. Hotel umožňuje svým hostům přírodní památky, minerální prameny a významná místa Mariánských lázní, jedinečné spojení relaxace v luxusním spa & wellness centru. Luxusní romantický hotel nabízí také kompletní svatební servis. Jako golf resort hotel Esplanade poskytuje golfové pobyty s možností odpočinku a relaxace. Hotel Esplanade Spa & Golf Resort svými službami vychází vstříc požadavkům i nejnáročnějším hostům významné konference v rámci předsednictví ČR v Radě Evropské unie. [27]



obrázek 1 hotel Esplanade

4.1 Organizační struktura stravovacího provozu

V čele stravovacího provozu stojí F & B Manager. Jemu jsou podřízeni dva asistenti a to vedoucí stravovacího úseku a vedoucí výrobního střediska. V restauraci jsou dále 2 vedoucí směny, 3 číšníci na snídaně a další 4 na obědy a večeře. Dále využívají brigádnické činnosti, výpomoci studentů ze Střední hotelové školy a učňů ze Středního odborného učiliště. Zaměstnanci se většinou střídají na tzv. krátký a dlouhý týden (jeden týden 2 dny práce a ostatní dny volno a druhý týden 5 dnů práce a 2 dny volno). Dále je využíván fond pracovní doby, vždy dle potřeby a obsazenosti hotelu. Vedoucímu výrobního střediska je podřízen šéfkuchař, který má další 2 asistenty a sice na teplou a studenou kuchyni. V kuchyni jsou dále 3 stálí zaměstnanci, v umývárně další 3. Stejně jako v restauraci, tak i v kuchyni jsou brigádníci, studenti a učni na praxi.

Při nákupu surovin na výrobu pokrmů a nákup nápojů je využíván mariánskolázeňský velkoobchod Trio, dále Makro, z ciziny je to Haneland. Různé akce a výstavní slevy se využívají výjimečně.

4.2 Nabízené možnosti hotelu

4.2.1 Gastronomie

Hotel Esplanade Spa & Golf Resort zaručuje nezapomenutelný zážitek v luxusní restauraci Edward VII. s jedinečnou vinotékou archivních vín. Stylový Lobby bar s nádechem golfové atmosféry nabízí příjemné posezení při sledování mezinárodních golfových turnajů. Také je k dispozici celoroční terasa Kolonáda s kouzelným výhledem na město, také s možností stravování. Nabídka pokrmů je uvedena v příloze 1.

Při snídani se využívá nabídka tzv. švédských stolů, tedy systém obsluhy table d'hôte, obědy a večeře jsou prezentovány formou jídelních lístků, u hostů se zaplacenou penzí z lázeňských lístků, kde si vybírají z nabízených pokrmů. Součástí obědů a večeří je salátový bufet, zpestřením je denní nabídka, kde se využívají sezónní potraviny. U Lázeňského dietního lístku je vtipným způsobem uvedeno, který z pokrmů není dietní.

4.2.2 Hosté a jejich možnosti léčby

Mezi časté hosty hotelu Esplanade patří kromě známých českých osobností hosté z Ruska, Taiwanu, Anglie a Německa. Hosté jsou pouze samoplátci. V hotelu není stálý lékař ani sestra, ale jsou samozřejmě k dispozici na zavolání.

4.2.3 Ubytování hostů

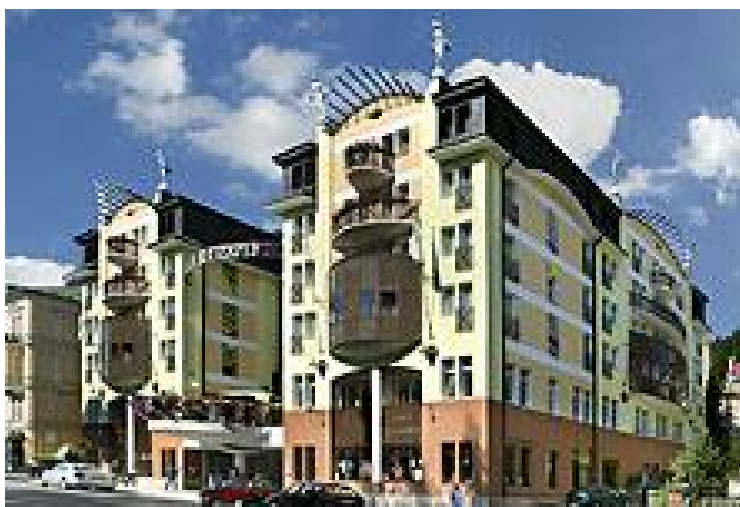
110 komfortních pokojů, z toho 30 apartmá a 2 mezonetová apartmá Royal a Esplanade. K vybavení pokojů patří telefon s přímou volbou a hlasovou poštou, internetová přípojka, trezor, minibar, Sat - TV s 200 programy a klimatizace s individuálním nastavením teploty. Prostorné mramorové koupelny jsou vybaveny hydromasážní vanou a samostatným sprchovým koutem, vysoušečem vlasů, telefonem a beauty zrcadlem.

4.2.4 Další služby

Recepce, směnárna, výtah, wellness/lázně, bezpečnostní schránka/trezor, secesní konferenční sál Goethe s kapacitou 200 osob, 4 konferenční salonky Mozart, Chopin, Bridge a Dvořák s denním světlem. Galerie Kolonáda s propojením se salonky a restaurací nabízí ideální prostory pro pořádání recepcí pro 1000 osob, bar, kavárna, lobby, pokojová služba, vnitřní bazén, sauna, bezbariérový přístup, whirlpool, jízda na koni, cykloturistika, tenisové kurzy, cateringové služby, zajištění kulturních a sportovních akcí, placený hotelový transport, taxi, úschovna jízdních kol, kadeřnictví v hotelu, masáže, sekretářské služby, výtah, wellness/lázně, hřiště pro děti, praní prádla.

5 HOTEL VILLA BUTTERFLY

Hotel se nachází na místě dřívější historické budovy z konce 19. století v centru města a téměř v srdci městského parku. Ačkoliv se jedná o architektonicky moderní stavbu ve stylu Art-Noveu z roku 1995, dokáže svým vzletným a osvěžujícím stylem oslovit velké spektrum nejen lázeňských hostů, ale především také rodiny s dětmi. Jako jediný se také může pyšnit originální výzdobou od českého světoznámého sochaře Olbrama Zoubka. Hotel Butterfly svým hostům nabízí komfort mezinárodního hotelu. [28]



obrázek 2 hotel Villa Butterfly

5.1 Organizační struktura stravovacího provozu

V čele stravovacího provozu stojí F & B Manager. Jemu je podřízen jeden asistent, který zastává práci vedoucího stravovacího úseku a vedoucího výrobního střediska. V restauraci je pak vedoucí odbytového střediska, jeden šéf směny a dále 6 číšníků. V kuchyni je šéfkuchař, má pod sebou 6 kuchařů, 2 cukráře a 3 zaměstnance v umývárně. Zaměstnanci se střídají na ranní a odpolední směny, někdy přijdou pouze na večere, vždy podle rozpisu, který je sestaven podle potřeby a obsazenosti hotelu.

Zásobování hotelu je prováděno centrálně, tzn. že společnost Lázně má pod sebou více hotelů a nakupuje za výhodnějších podmínek pro všechny své hotely. Individuální nákup je možný, ale až po schválení vedením z Lázní.

5.2 Nabízené možnosti hotelu

5.2.1 Gastronomie

V hotelu Villa Butterfly je Lobby Bar, restaurace La Fontaine, kde je příjemné posezení s tóny harfy. Jsou zde nabízeny speciality české a mezinárodní kuchyně, obědy a večeře. Snídaně jsou servírované v Café de Paris formou bufetu. Dále je zde konferenční místnost pro max. 80 osob King Edward's, kde je tradiční klubové prostředí. Hotel nabízí také konferenční sál Bellevue pro max. 120 osob, včetně všeho nutného vybavení.

Jak jsem již uvedla, snídaně je nabízena formou bufetu, obědy a večeře si hosté vybírají den předem za nabízených menu. Nemají-li plnou penzi nebo polopenzi, vybírají si pokrmy z jídelního lístku. U pokrmů není uvedeno, zda jde o pokrm dietní. Nabídka pokrmů je uvedena v příloze 2.

5.2.2 Hosté a jejich možnosti léčby

Tento hotel nejčastěji navštěvují převážně Němci, dále Rusové, Francouzi, méně často Angličané a Češi. Lékař je v hotelu 2 hodiny denně, zdravotní sestry jsou dvě, střídají se na ranní a odpolední směnu. Lékař je samozřejmě k dispozici 24 hodin denně na zavolání z jiných lázeňských hotelů. Dietní sestra v tomto hotelu není. Komplexní lázeňská péče je využívána výjimečně, nejčastěji příspěvková lázeňská péče a to u pacientů z Německa. Z velké části jsou zde ubytováni samoplátci.

5.2.3 Ubytování hostů

96 dvoulůžkových pokojů kategorie superior z toho 8 apartmánů suite a 1 luxusní apartmá: Jacuzzi vana, sprcha a připojení na internet. Vybavení pokojů: sprcha, WC, fén, Sat - TV, radio, telefon, minibar, klimatizace, přípojka na internet, WiFi Zone, koupací plášť zdarma připraven na pokoji.

5.2.4 Další služby

Různé druhy masáží, hydroxer, suchá plynová obálka, plynové injekce, rašelinné obálky, parafín na ruce, využití přírodního léčivého pramene (Alexandriin pramen) k minerálním koupelím a pitné kúře, Fitness koutek, sauna, reflexní masáž nožní, solarium, kadeřník, kosmetika, manikúra, hotelový bazén s různými vodními atrakcemi, whirlpool, poolbar.

6 GRANDHOTEL PACIFIK

Hotel byl postaven teprve na počátku 20. století (1905), ale o to monumentálněji, než ty ostatní. Jeho majitelem byl tehdy velmi uznávaný a také velmi movitý pán Ott, který rozhodně nechtěl šetřit. V současnosti prošel hotel výraznou rekonstrukcí a také modernizací, což ovšem neubralo nic na jeho historickém kouzlu. Hotel se nachází v lázeňském centru na konci Hlavní třídy, nedaleko lázeňské kolonády se zpívající fontánou. [29]



obrázek 3 Grandhotel Pacifik

6.1 Organizační struktura stravovacího provozu

V čele stravovacího provozu stojí F & B Manager. Jemu jsou podřízeni vedoucí směny, 8 číšníků, střídající se na ranní a odpolední směnu. V kuchyni je šéfkuchař, 8 kuchařů, jsou stále ve spojení s dietní sestrou. V umývárně je 6 zaměstnanců.

Zásobování hotelu je prováděno centrálně, tzn. že společnost Lázně má pod sebou více hotelů a nakupuje za výhodnějších podmínek pro všechny své hotely. Individuální nákup je možný, ale až po schválení vedením z Lázní.

6.2 Nabízené možnosti hotelu

6.2.1 Gastronomie

V hotelu Pacifik je Lobby Bar, jež je oblíbeným cílem lázeňských hostů. Restaurace Prima Vera nabízí českou, italskou, mezinárodní kuchyni a dietní koutek. Dále hotel nabízí Capitan's James Cook Lounge, což je multifunkční salonek s konferenčním vybavením, knihovnou a Sat - TV , WiFi Zone.

Snídaně je servírována formou bufetu, obědy a večere si hosté vybírají z nabízeného menu na místě, nemusí si jídlo dopředu objednávat. Na denním menu je také u každého pokrmu uvedena dieta, pro kterou je pokrm připraven. Nemají-li plnou penzi nebo polopenzi, vybírají si pokrmy z jídelního lístku. Nabídka pokrmů je uvedena v příloze 3.

6.2.2 Hosté a jejich možnosti léčby

Tento hotel nejčastěji navštěvují převážně Němci využívající příspěvkovou lázeňskou péči, jsou zde i hosté s kompletní lázeňskou péčí a z velké části samoplátci. Ordinace lékaře a lékařského personálu je přímo v hotelu 24 hodin. K dispozici je komplexní léčebná terapie, inhalace, léčebné procedury s využitím přírodních zdrojů, pitná kúra přímo v hotelu (Lesní pramen) a minerální koupele z přírodních pramenů, hydroterapie a široká nabídka různých procedur.

6.2.3 Ubytování hostů

V hotelu je 95 pokojů v kategorii Komfort, Superior (výhled do vedlejší ulice), Superior Plus (výhled na lázeňský park a kolonádu), Suite (obývací pokoj s oddělenou ložnicí), Apartmá (obývací pokoj s oddělenou ložnicí a kuchyňský koutek). Do vybavení pokojů patří vana nebo sprcha, WC, Sat - TV, minibar, safe, telefon s přímou volbou, připojení na internet, koupací pláště zdarma připraven na pokoji, WiFi Zone na vyžádání.

6.2.4 Další služby

Wellnes a Beauty - solarium, laserové centrum, hotelový bazén s různými vodními atrakcemi, whirlpool, sauna, písková lehátka k dokonalému opálení – na bázi solária, shiatzu masáž, aroma masáž.

ZÁVĚR

Cílem práce bylo seznámit se s možnostmi stravování v lázeňských hotelech v Mariánských Lázních. Při zkoumání stravování hostů v lázeňských hotelech jsem došla k závěru, že většina pacientů lázeňských středisek je vyššího věku, trpí nadváhou až obezitou, což většinou ani není důvodem lázeňské léčby. Pacient trpí například astmatem, pohybovými problémy, hypertenzí a zároveň je obézní. Je to důsledek špatných stravovacích návyků a pohodlného životního stylu. Lázeňský lékař sice určí systém procedur, léčebného tělocviku a také stravovací režim, ale právě u systému stravování nalézám několik zásadních nedostatků. Je to volný systém výběru pokrmů, který umožňuje neukázněným pacientům vybírat si chuťově oblíbené a lákavé pokrmy, i když neodpovídají svým složením charakteru doporučené stravy. Dále chybí zpětná vazba, myslím tím přísnou kontrolu pacienta v průběhu i ukončení léčby. Je to samozřejmě hlavně proto, že všichni hoteloví zaměstnanci se snaží, aby se hostům líbilo, odjížděli spokojení a případně se zase vrátili, tak proto nebudou hostům nic zakazovat, ani přikazovat. Překvapilo mě, že není žádná kontrola a zpětná vazba ani u pacientů, kterým pobyt, léčbu a stravu hradí zdravotní pojišťovna. Tomu by se tomu mělo předcházet, a to za pomoci lékaře i lázeňského managementu. Vhodné by bylo zřetelněji uvádět, které pokrmy jsou pro danou dietu vhodné, jako je to u denní nabídky v hotelu Pacifik. Také personál by měl být podrobně seznámen s hosty, kteří se přijeli do hotelu léčit a měl by jim umět vhodné pokrmy doporučit, hosty povzbudit a pozitivně naladit.

Pro přípravu jednotlivých diet, výpočtu kalorických a biologických hodnot jsou sice receptury, ale jsou už letité a chybí oživení skladby pokrmů ve vztahu s novými surovinami, které jsou již běžně k dostání na našem trhu.

Přestože hotely v Mariánských Lázních jsou na velmi dobré úrovni, vybavením i profesionalitou, tak si myslím, že stravování v lázeňských hotelech skýtá ještě další možnosti ke zkvalitnění a vybízí k uplatnění nových metod i nápadů.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] STOLIČNÝ, P. *Czech Hospitality and Tourism Papers*. Praha: VŠH, 2005. 68 s. ISSN 1801-1535.
- [2] ATTIL, P. *Lázeňství jako pilíř cestovního ruchu*. Tábor: Sborník mezinárodní konference Cestovní ruch, regionální rozvoj a školství, 2005. ISBN 80-7040-549X.
- [3] ZELENKA, J. *Cestovní ruch: informační a komunikační technologie*. 1. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 2008. 239 s. ISBN 978-80-7041-514-6.
- [4] HÁMA, K. *Interní přednáškové materiály pro VHS*. Praha, 2002.
- [5] BUCHAROVIČ, S. WIESER, S., *Encyklopedie lázní a léčivých pramenů*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001. 435 s. ISBN 80-7277-048-9
- [6] DOBERSKÝ, P. a kol. *Lázeňský dietní systém pro dospělé*, Praha: Generální ředitelství čs. a státních lázní a zřidel, 1982
- [7] ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa*. 1. vyd, Praha: Parta, 2002. 114 s. ISBN 80-7320-010-4
- [8] MAROUNEK, M., BŘEZINA, P., ŠIMŮNEK, J. *Fyziologie a hygiena výživy*. 2. vyd. Vyškov: VVŠ PV, 2003. 148 s. ISBN 80-7231-106.9.
- [9] PÁNEK, J., POKORNÝ, J., DOSTALOVÁ, J., KOHOUT, P. *Základy výživy*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Svoboda Servis, 2002. 205 s. ISBN 80-86320-23-5.
- [10] SVOBODA, L., SVOBODOVÁ, L. *Rady a tipy pro kuchaře*. 1. vyd. Praha: Ikar, 1998. 160 s. ISBN 80-7202-317-9.
- [11] KOLAŘÍKOVÁ, J. *Praktikum k výuce předmětu Potraviny a výživa pro SOU, pro školy hotelové a pro veřejnost*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1995. 110 s. ISBN 80-7168-296-9.
- [12] PERLÍN, C. *Výroba potravin a výživa obyvatelstva*. Praha: Akademie zemědělských věd, 1991. 99 s. ISBN 80-7002-023-7.
- [13] MAŠEK, J. *Člověk, společnost a výživa*. 1. vyd. Praha: Orbis, 1971. 469 s.
- [14] MANDŽUKOVÁ, J. *Potraviny pro zdravou výživu od A do Z*. 1. vyd. Praha: Vyšehrad, 2007. 125 s. ISBN 978-80-7021-865-5.

- [15] ŠINDELKOVÁ, A. *Technologie I*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. 92 s. ISBN 80-85989-83-2.
- [16] ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. *Technologie II*. 1. vyd. Praha: Parta, 2002. 84 s. ISBN 80-7320-016-3.
- [17] KRÍŽEK, V., ŠVANDRLÍK, R. *106 x Mariánské Lázně*. 1. vyd. Vimperk: Západočeské nakladatelství, 1990, 164 s. ISBN 80-7088-015-5.
- [18] KAJLÍK, V. *České lázně a lázeňství*. Praha: ministerstvo pro místní rozvoj, 2007. 218 s. ISBN 978-80-239-9330-1.
- [19] KNOP, K. *Lázeňství – ekonomika a management*. 1. vyd. Praha: Grada, 1999. 231 s. ISBN 80-7169-717-6.
- [20] ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food and Beverege Menegement*. 2. vyd. Praha: VŠH v Praze 8, 2006, 140 s. ISBN 80-86578-55-0
- [21] BERÁNEK, J., KOTEK, P. *Řízení hotelového provozu*. Praha: Grada, 1996. 143 s. ISBN 80-7169-400-2.
- [22] BERÁNEK, J. *Provozujeme pohostinství a ubytování*. 1. vyd. Praha: Grada, 2004. 180 s. ISBN 80-86724-02-6.
- [23] KESSNER, K., KOPECKÝ, J., KOUŘIL, D. *Hotel guide 2002 – hotely a ubytování v České republice*. 1. vyd. Praha: Computer press, 2001. 586 s. ISBN 80-7226-588-1
- [24] SALAČ, G. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: SPN, 1981, 348 s.
- [25] SALAČ, G. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 217 s. ISBN 80-7168-752-9.
- [26] ŠINDELKOVÁ, A. *Stolničení*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. 52 s. ISBN 80-85989-85-9
- [27] *Hotel Esplanade*. Hotel Mariánské lázně, 2009. [cit. 2009-05-19]. Dostupné na: < <http://www.esplanade-marienbad.cz/> >.
- [28] *Hotel Villa Butterfly*. Popis hotelu, 2009. [cit. 2009-05-19]. Dostupné na: < http://www.marienbad.cz/cs/ubytovani/villa_butterfly/index.shtml >.
- [29] *Hotel Pacifik*. Popis hotelu, 2009. [cit. 2009-05-19]. Dostupné na: < <http://www.marienbad.cz/cs/ubytovani/pacifik/index.shtml> >.

SEZNAM OBRÁZKŮ

obrázek 1 hotel Esplanade	37
obrázek 2 hotel Villa Butterfly	40
obrázek 3 Grandhotel Pacifik	43

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1: Jídelní lístek hotelu Esplanade

Příloha č. 2: Jídelní lístek hotelu Villa Butterfly

Příloha č. 3: Jídelní lístek Grandhotelu Pacifik

PŘÍLOHA Č. 1: JÍDELNÍ LÍSTEK HOTELU ESPLANADE



Vážený hosté,
nabízíme Vám možnost výběru
z rozšířeného sortimentu dietních pokrmů,
které jsou uvedeny
na nabídkové kartě za příplatek.

Liebe Gäste,
Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
gegen Zuschlag aus unserem erweiterten Angebot
von Diätspeisen auszuwählen.

Dear guests,
we would like to recommend you
our optional extended version
of the wellness dining menu.

Уважаемые гости,
предлагаем вам возможность
выбору с большого ассортимента
диетных блюд, которые предложены
на предлагаемом меню за доплатек.

Lázeňský lístek za příplatek

DOPLATEK V CZK

STUDENÉ PŘEDKRMY

- 4725 120g **Ruský červený lososový kaviár** 600,- Kč
podávaný s bliny a čerstvou smetanou
- 4763 50g **Černý kaviár ruský – SEVRUGA** 4 100,- Kč
podávaný s vaječným žloutkem, nastrohaným bílkem, cibulkou a křehkými toasty
- 4750 50g **Hovězí Carpaccio ze svíčkové** podávané s redukcí z octa Balsamica, 100,- Kč
olivovým olejem a hoblinami z parmezánu
- 4749 100g **Kanadský marinovaný losos** 100,- Kč
servírovaný na lístkách rucoly a ochucený omáčkou z jablekové hořčice
- 4702 70g **Tatar z uzeného lososa** 150,- Kč
na věžičce z kozího sýra přelité dipem z lososového kaviáru
- 4704 250g **Výběr pěti druhů sýrů** 100,- Kč
podávaný na prkénku s olivami a čerstvou bazalkou
- 4706 100g **Plátky uzených kachních prsíček** podávané na třesňovém choutney 100,- Kč
jemně ochucené závorem a zdobené lístky máty

TEPLÉ PŘEDKRMY

- 4707 100g **Restované hlemýždí maso s listovým špenátem** 150,- Kč
ochucené parmazánem a pokapané olejem z pravých hříbků
- 4708 150g **Restovaná husí játra "Foie Gras" servírovaná na plátcích** 250,- Kč
pečených jablek s rozinkovou omáčkou a podávaná s čerstvými toasty
- 4713 150g **Husí játra "Foie Gras" restovaná na rajčatovém Chutnay** 250,- Kč
prohozená čerstvými bylinkami, podávaná s toasty
- 4715 150g **Plátky husích jater "Foie Gras" na sušených švestkách** 250,- Kč
ochucené jemnou lanžovou omáčkou zdobená parmazánovou hoblinou
s čerstvými toasty
- 4720 150g **Husí játra "Foie Gras" macerovaná v irské whisky** 250,- Kč
doplněná omáčkou archiduk s kousky pravých hříbků a podávaná s čerstvými toasty
- 4722 120g **Ragú ze srncího doplněné liškami** 150,- Kč
podávané v paštičce z listového těsta s čerstvým rozmarýnem



DOPLATEK V CZK

RYBY

- 4724 150 g **Filet z candáta pečený na kůži** s restovaným listovým špenátem,150,- Kč
přelitý jemnou estragonovou omáčkou, ovoněný citrónovou trávou
a servírovaný brambůrkem vařeným ve slupce
- 4730 200 g **Pečený steak z Norského lososa ovinutý mořskou řasou**,200,- Kč
podávaný na lůžku z mušlí sv. Jakuba, ochucený citrónovým přelivem,
zdobený banánovým listem a servírovaný s bylinkovým pyré
- 4731 150 g **Steak z tuňáka servírovaný se zeleninovými špízkami**200,- Kč
přelitý bylinkovou omáčkou
- 4732 6ks **Tygrí krevety servírované na šafránovém rizotu**150,- Kč
přelitým šampaňskou pěnou

HLAVNÍ POKRMY

- 4733 150 g **Mini špízký z vepřové panenky prokládané slaninkou**,150,- Kč
cibulkou a papričkami s omáčkou Sherron, restovanými kukuřičnými klásky
a bramborovými hranolkami
- 4734 200 g **Svíčkové řezy na drčeném pepři servírované na pečené kapusti**250,- Kč
s višňovou omáčkou, čerstvými bylinkami a mandlovými krocketami
- 4776 300 g **Rumpsteak Rib eye s variací pepřové a houbové omáčky**,200,- Kč
doplněný o restovaný mini lilek, cukety na tymiánovém oleji
a šfouchaný brambůrek na cibulce
- 4779 250 g **Bítek z Argentinské svíčkové na grilu tunkovaný irskou Whisky**,290,- Kč
doplněný rajčatovým Concise, gratinovaným romanescem a jemnou bramborovou kaší
- 4735 200 g **Jehněčí kotletky se smetanovým listovým špenátem**,200,- Kč
servírované s gratinovaným brambůrkem
- 4736 200 g **Pečený steak z jelena ovoněný borovičkou a jalovcem**,290,- Kč
na omáčce ze sušených datlí, doplněný černým kořenem
a servírovaný s bramborem vařeným ve slupce
- 4737 200 g **Pečená restovaná vepřová panenka na tymiánu**150,- Kč
ochucená feferonkovým olejem, podložená restovanými zelenými fazolkami
s anglickou slaninou a pečeným bramborem

SALÁTY

- 4740 120 g **Salát Řecký** - sezónní salát se zeleninou a olivami80,- Kč
probozený kousky nakládaného balkánského sýra v chilli
- 4744 120 g **Sezónní salát s plátky zapečeného kozího sýra**,100,- Kč
tymiánovým přelivem a čerstvou zeleninou, doplněný černými olivami
- 4756 120g **Sezónní salát s dary moře**100,- Kč
přelitý česnekovo-bylinkovým dresingem doplněný česnekovými toasty
- 4757 120 g **Míchaný sezónní salát s kousky marinovaného lososa**,100,- Kč
vařeným křepelčím vejcem a dresingem z levandulové hořčice



Vážení hosté,

nabízíme Vám výběr z našeho
speciálního dietního lázeňského jídelního lístku.

K přispění Vaší spokojenosti uvádíme výběr studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, vegetariánských pokrmů, specialit z ryb, hlavních pokrmů, salátů a moučnicků.

Prosíme Vás, objednávejte si pokrmy předchozí den a запиšte kódy do připravených karet, které obdržíte u obsluhujícího personálu.

Děkujeme
Vedení hotelu

Vážení hosté,

nabízíme Vám možnost výběru z rozšířeného sortimentu
dietních pokrmů, které jsou uvedeny na nabídkové kartě za příplatek.

Rádi Vám též za příplatek připravíme speciální pokrmy
dle Vašeho přání a chuti. Prosíme Vás, objednávejte si uvedené pokrmy
v rozšířené nabídce předchozí den a запиšte kódy do připravených karet,
které obdržíte u obsluhujícího personálu.

Děkujeme
Vedení hotelu

LÁZEŇSKÝ DIETNÍ LÍSTEK

STUDENÉ PŘEDKRMY

	3170	150g	Mozzarella Caprese (čerstvá rajčata prokládaná sýrem Mozzarella)
☺	3822	3 ks	Plněné rajčátko s bylinkovým krémem
	1053	4 ks	Domácí paštičky z listového těsta plněné mandlovou nebo šunkovou pěnou
	3016	3 ks	Broskev plněná kuřecím salátem zdobená plátky z pomerančů
☺	1292	3 ks	Okurkový soudek plněný šlehanou čabajskou pěnou
☺	3132	4 ks	Šunková rolka se smetanovým křenem
☺	3144	4 ks	Rolka z uzeného sýra plněná sýrovo-bylinkovou pěnou
	2393	150g	Variace zvěřinových paštík podávaná s brusinkovou omáčkou v pošírované hrušce
	3490	3 ks	Veje s lososovým kaviárem
	3042	3 ks	Paprika s hovězím salátem
	2058	160g	Kuřecí koktejl s jogurtem a pečenými tousty
	3914	150g	Sýrový talířek zdobený rajčátkem a čerstvou petrželkou
	3245	80g	Moravská uzená kýta podávaná s kyselou oblohou

POLÉVKY

	1165		Cibulová polévka se sýrem
	1166		Česneková polévka
	1168		Bramborová polévka s houbami
☺	1105		Gulášová polévka s česnekovým jogurtem
	1077		Silný kuřecí vývar s domácími nudlemi, masem a bylinkovými krutony
	1181		Čirý zvěřinový bujón se zastřeným křepelčím vejcem ochucený sherry Krémová polévka dle denní nabídky

TEPLÉ PŘEDKRMY

	2274	120g	Zapečená rajčátka s parmskou šunkou a Mozeřellou
	1400	100g	Zelený chřest gratinovaný holandskou omáčkou
	1402	100g	Restovaná kuřecí játra podávaná s omáčkou Madeira
☺	1464	160g	Žampiony plněné listovým špenátem a modrým sýrem
	2051	180g	Masové kuličky s pikantní omáčkou

VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

	3643	250g	Pečené marinované rolky lilku a cukety v česnekovém a papriškovém oleji
	2801	250g	Brokolicevá pánev s mrkvi a smetanovou omáčkou
	1263	200g	Rizoto z divoké rýže se zeleným chřestem sypané parmezánem
	3750	150g	Marinovaná pečená zeleninka na jehle podávaná s česnekovým jogurtem
	2800	250g	Pošírovaný zeleninový talíř ze sezónní zeleniny
	2807	150g	Fried Rice se sezónní zeleninkou a vaječnou omeletou
	2378	150g	"Tagliatelle Pomodoro Fresco" (široké nudle s rajčaty, olivovým olejem, bazalkou a česnekem)
	2432	200g	"Ravioli verdi il Formaggio i Capra" (domácí těstovinové taštičky plněné kozím sýrem se špenátem)
	3624	120g	Salát Waldorf s jablky, hroznovým vínem a celerem přelítý jogurtovo-majonézovým dresingem

RYBY

1482	150g	Filet ze pstruha na roštu podávaný na dušené sezónní zelenině s vařeným brambůrkem ve slupce
2650	150g	Filety z třeboňského kapříka dušené namodro servírované se šfouchaným bramborem
3638	150g	Filet z třeboňského kapříka pečený na česneku podávaný s bramborovou kaší
2780	150g	Losos Wellington pečený v listovém těstě podávaný s bramborovým salátem
2602	150g	Pstruh po mlynářsku servírovaný s petrželovými brambůrkami

HLAVNÍ POKRMY

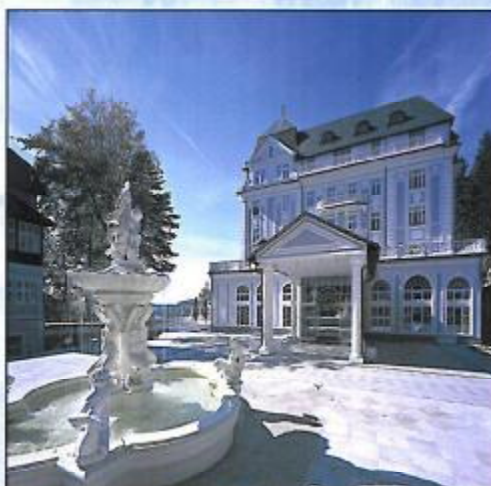
2527	150g	Kuřecí galantina plněná zeleninovou nádivkou a bylinkovým přelivem podávaná s petrželovým brambůrkem
1034	150g	Grilovaná kuřecí prsíčka nadávaná ananasem servírovaná s dušenou rýží
1231	150g	Kuřecí steak na bazalce doplněný bylinkovým máslem servírovaný se šfouchaným brambůrkem
1007	200g	Pečené kuře s vinnou omáčkou doplněné restovaným pomerančem a bramborovými válečky
2506	150g	Dušené kuřecí prsíčko na zelenince podávané s ratatoule
2331	150g	Rizoto s kuřecím masem a zeleninkou sypané sýrem
3640	120g	Cézar Salát - míchaný ledový salát s kousky kuřecího masa, hoblinami s parmezánem a přelitý hořčičným dressingem
2505	200g	Steak z krůtích prsíček na variaci lesních hub, ovitý parmskou šunkou, zdobený pečeným fenýlkem, servírovaný s bramborovými válečky
2815	150g	Fried Noodles s krůtím masem a zeleninkou na kari
☺ 2767	150g	Smažený vepřový řízek doplněný citrónovým soudkem podávaný s bramborovou kaší
2308	150g	Vepřové kostky a la bažant podávané se smetanovým listovým špenátem a dušenou rýží
2251	150g	Hovězí pečeně s rajskou omáčkou podávané s těstovinami
2253	150g	Dušené vepřové maso v mřkvi podávané s brambůrkem vařeným ve slupce
2366	150g	Hovězí pečeně podávaná s dušenou kapustou a zeleninovým špízem
2067	150g	Hovězí maso dušené na páře na zeleninovém ragú
2069	150g	Hovězí medailonky s dušenou brokolicí a bylinkovou omáčkou
☺ 1419	150g	Vepřový steak s roklórovou omáčkou doplněný dušenou brokolicí
1234	150g	Soté Ambassador z roštěné s paprikou, cibulí a žampiony doplněné dušenou rýží
☺ 2013	150g	Roštěná Stroganov se zakysanou smetanou podávaná s dušenou rýží
2721	150g	Pražská šunka servírovaná s bramborovým púre
1405	150g	Králičí hřbet na sezamu doplněný zeleninovou rýží
☺ 2232	150g	Pikantní hovězí guláš s restovanou paprikou podávaný s houskovým knedlíkem
☺ 2172	150g	Svičková na smetaně podávaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami
☺ 1441	150g	Vepřový špíz na roštu prokládaný slaninou, paprikou a cibulí, doplněný ďábelskou omáčkou a brambůrkem vařeným ve slupce

SALÁTY

3591	180g	Hlávkový salát s pomeranči
3286	180g	Hlávkový salát s olivami a tomaty
3084	100g	Tomatový salát s cibulkou
3921	100g	Mrkvový salát s jablky
3920	100g	Zelný salát
3161	100g	Míchaný zeleninový salát
3080	100g	Chřestový salát
3210	100g	Šopský salát
3114	100g	Salát z červené řepy
3694	100g	Salát rýžový
3291	100g	Salát ze zelených fazolových lusků přelitý zakysanou smetanou
3290	100g	Salát čočkový

MOUČNÍKY

☺	4666	Jablkový závin se šlehačkou
☺	4539	Paňičinky s ovocem
☺	4502	Lívanečky s borůvkami
☺	3911	Zmrzlinový pohár
☺	3966	Vanilkový pudink s jahodami
☺	4537	Mousse čokoládový
☺	4522	Sachr dort se šlehačkou
☺	4672	Dort dle denní nabídky



Jídla označená symbolem ☺ nejsou dietní

JÍDELNÍ LÍSTEK

Couvert 30,- Kč

(výběr čerstvého pečiva, másla, dochucovací prostředky)

NABÍDKA KAVIÁRŮ

- 2693 120g **Ruský červený lososový kaviár**960,- Kč
podávaný s bliny a čerstvou smetanou
- 3146 50g **Černý kaviár ruský - SEVRUGA**4.500,- Kč
podávaný s vaječným žloutkem, nastrohaným bílkem, cibulkou
a křehkými toasty

STUDENÉ PŘEDKRMY

- 3060 150g **Mozzarella Caprese**150,- Kč
(plátky z čerstvých rajčat prokládané Mozzarellou, dochucené olivovým olejem)
- 2393 150g **Variace zvěřinových paštik podávaná s malinovým Couli**190,- Kč
poširovanou hruštičkou a čerstvým rozmarýnem
- 1122 50g **Hovězí Carpaccio ze svíčkové podávané s redukcí z octa Balsamica**250,- Kč
olivovým olejem a hoblinami z parmezánu
- 2817 100g **Kanadský marinovaný losos**290,- Kč
servírovaný na lístkách rucoly a ochucený omáčkou z jablečkové hořčice
- 2547 100 g **Plátky uzených kachních prsíček**290,- Kč
podávané na třešňovém choutney jemně ochucené zázvorem
a zdobené lístky máty

POLÉVKY

- 1138 **Silný kuřecí vývar** s domácími nudlemi, masem a bylinkovými krutony50,- Kč
- 2788 **Čirý zvěřinový hujón** se zastřeným křepelčím vejcem ochucený shery50,- Kč
- 1140 **Krémová polévka** s kousky lesních hříbků doplněná o slané tyčinky90,- Kč
- 1139 **Bramborová polévka** s lesními hříbků90,- Kč
- Krémová polévka** dle denní nabídky90,- Kč

TEPLÉ PŘEDKRMY

- 1023 120 g **Kuřecí játra restovaná v omáče madeira**120,- Kč
podložená restovaným pomerančem a salátovým buketem
- 1254 160g **Žampionové hlavičky plněné listovým špenátem**120,- Kč
a modrým sýrem, podávané na salátovém buketu

2289	100 g	Restované hlemýždí maso s listovým špenátem290,- Kč ochucené parmazánem a pokapané olejem z pravých hříbků
2395	120g	Ragú ze srnčího doplněné liškami360,- Kč podávané v paštičce z listového těsta s čerstvým rozmarýnem
2004	150g	Restovaná husí játra "Foie Gras"590,- Kč servírovaná na plátcích pečených jablek s rozinkovou omáčkou a podávaná s čerstvými toasty
2009	150g	Husí játra "Foie Gras"590,- Kč restovaná na rajčatovém Chutnay prohozená čerstvými bylinkami, podávaná s toasty
2012	150g	Plátky husích jater "Foie Gras"590,- Kč na sušených švestkách ochucené jemnou lanýžovou omáčkou zdobená parmezánovou hoblinou s čerstvými toasty
2019	150g	Husí játra "Foie Gras"590,- Kč macerovaná v irské whiskydoplněná omáčkou archiduk s kousky pravých hříbků a podávaná s čerstvými toasty

RYBY

2499	150 g	Restovaný kapřík na bylinkách290,-Kč servírovaný na glazurované mini mrkvičce s citrónovým soudkem a gratinovaným bramborem
2616	150 g	Filet z candáta pečený na kůži s restovaným listovým špenátem450,- Kč přelitý jemnou estragonovou omáčkou, ovoněný citrónovou trávou a servírovaný s hrabčím vařeným ve slupce
2869	200 g	Pečený steak z Norského lososa ovinutý mořskou řasou450,- Kč podávaný na lůžku z mušlí sv. Jakuba, ochucený citrónovým přelivem zdobený banánovým listem a servírovaný s bylinkovým pyré

DRŮBEŽ

2421	200 g	Steak z krůtích prsíček na variaci lesních hub350,- Kč ovinutý parmskou šunkou, ozdobený pečeným fenyklem a servírovaný s bramborovými válečky
3250	200 g	Kuřecí prsíčka protkaná zeleným a bílým chřestem350,- Kč restovaná na lanýžích, doplněná restovanou kapustičkou a bramborovými noky

ZVĚŘINA

- 2070 200 g **Jehněčí kotletky se smetanovým listovým špenátem**450,- Kč
servírované s gratinovaným brambůrkem
- 2552 200 g **Nadívaná křepelka na omáče z lesních šípků**490,- Kč
doplňená restovanými kaštany, zdobená bylinkami
a servírovaná s bramborovým pyré
- 2334 200 g **Pečený steak z jelena ovoněný borovičkou a jalovcem**.....690,- Kč
na omáče ze sušených dadlí, doplněný černým kořenem
a servírovaný s bramborem vařeným ve slupce

MASA NA GRILLU

- 2196 150 g **Mini špízky z vepřové panenky prokládané slaninou,**390,- Kč
cibulkou a papričkami s omáčkou Sherron,
restovanými kukuřičnými klásky a bramborovými hranolkami
- 1449 200 g **Pečená restovaná vepřová panenka na tymiánu**450,- Kč
ochucená feferonkovým olejem, podložená restovanými zelenými
fazolkami s anglickou slaninou a pečeným bramborem
- 2979 200 g **Svíčkové řezy na drceném pepři servírované na pečené kapustičce**.....490,- Kč
s višňovou omáčkou, čerstvými bylinkami a mandlovými kroketami
- 2377 300 g **Rumpsteak Rib-eye s variací pepřové a houbové omáčky**490,- Kč
doplňený o restovaný mini lilek, cukety na tymiánovém oleji
a slouchaný brambůrek na cibulce
- 2194 250 g **Bítek z Argentinské svíčkové na grilu tunkovaný irskou Whisky**.....690,- Kč
doplňený rajčatovým Concase, gratinovaným romanescem
a jemnou bramborovou kaší

ČESKÉ SPECIALITY

- 2001 150g **Pikantní hovězí gulášek s restovanou paprikou**240,- Kč
podávaný s variací knedlíků
- 3511 150g **Hovězí pečeně na smetaně**240,- Kč
podávaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami
- 3512 150g **Smažený vepřový řízek doplněný citrónovým soudkem**240,- Kč
podávaný s bramborovými hranolkami
- 3157 1200g **1/2 Staročeská pečená kachna**.....490,- Kč
podávaná s variací knedlíků a dušeným zelím

VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

- 3526 200g **Fried nudles se zeleninou, feferonkami a houbami**240,- Kč
- 2862 200g **Zeleninové ravioly ve smetanové omáče**.....290,- Kč
- 1013 200g **Rizoto z italské rýže se sušenými rajčaty a hřibky**290,- Kč
sypané parmezánem

SALÁTY

3518	120g	Salát Waldorf s jablky, hroznovým vínem a celerem	190,- Kč
		přelítý jogurtovo-majonézovým dresingem	
3364	120 g	César Salát - míchaný ledový salát.....	290,- Kč
		s kousky kuřecího masa, hoblinami s parmezánu a přelítý hořčičným dresingem	
3854	120 g	Salát Řecký - sezónní salát se zeleninkou a olivami	290,- Kč
		prohozený kousky nakládaného balkánského sýra v chilli	
3500	120 g	Sezónní salát s plátky zapečeného kozího sýra,	390,- Kč
		tymiánovým přelivem a čerstvou zeleninou, doplněný černými olivami	
3398	120 g	Salát s uzenými kachními prsíčky	390,- Kč
		servírovaný se zázvorovým přelivem a zdobený medovou cibulkou	
3421	120g	Sezónní salát s dary moře přelítý česnekovo-bylinkovým dresingem	390,- Kč
		doplněný česnekovými toasty	
3498	120 g	Míchaný sezónní salát s kousky marinovaného lososa	390,- Kč
		vařeným křepelčím vejcem a dresingem z levandulové hořčice	

SÝRY

3356	250g	Výběr pěti druhů sýrů	290,- Kč
		podávaný na prkénku s olivami a čerstvou bazalkou	

DEZERTY

4654		Sorbeto limone.....	90,- Kč
4603		Sabayon - horká šlehaná pěna na vanilkové zmrzlině	120,- Kč
4608		“Mouse au chocolate” servírovaný s omáčkou.....	120,- Kč
		ze žlutého melounu s variací domácích oplatek a zdobený jablkem	
3990		“Profiterol Fondente in Vaschetta” lahodné kuličky	190,- Kč
		v křehké čokoládě plněné krémovým čokoládovým krémem	
3992		“Piramide al Cioccolato” čokoládový krém ve tvaru pyramidy..	250,- Kč
		sypaný speciálním druhem mléčné čokolády a podávaný na křehké oplatce	

NABÍDKA ČESKÝCH MOUČNÍKŮ

4662		Tradiční Sachr dort podávaný se šlehačkou.....	50,- Kč
3153		Jablkový závin s anglickým krémem.....	90,- Kč
4631	2ks	Palačinky podávané s čerstvým ovocem a šlehačkou	120,- Kč

PŘÍLOHA Č. 2: JÍDELNÍ LÍSTEK HOTELU VILLA BUTTERFLY



JÍDELNÍ LÍSTEK

Studené předkrmy

Mozarela na tomatovém vajíčku s bylinkovým pestem a olivovým olejem	90,- Kč
Sa'át Butterfly s krevetkami, francouzským dresinkem a olivovým olejem	130,- Kč

Polévky

Slný hovězí vývar s krupicovým nolkem a celerovou slámou	45,- Kč
Brokolicevá krémová polévka se smaženou kvěťákovou růžičkou	45,- Kč

Teplé předkrmy

Měsíc z listového těsta plněný uzeným pstruhem a porkem na grepfruitové omáče	80,- Kč
Zapečení falešní šnečí (z hovězí svíčkové) s máslovou pěnou podávané s česnekovou bagetou	120,- Kč
Zapečení šnečí s máslovou pěnou podávané s česnekovou bagetou	190,- Kč

Ryby

Mísa z rybích variací (pstruh, tuňák, losos, čísaňská kreveta) s bramborami a teplou zeleninou	370,- Kč
Zapečený sandáň: filet s Mozzarellou a opéctými bramborami	240,- Kč

Drůbež

Kuřecí prsíčka plněná fazolkami a smažená v sezamové křustě, s hrubkovým špenátem a s bramborovými noky - obilné jídlo Ulrika, přítelkyně básníka J.W. Goetha	190,- Kč
Kachní prsa na pomerančích s bramborovo-mandlovými placičkami - obilné pochoutka básníka J.W. Goetha	220,- Kč

Zvěřina

Protýkaná bažantí prsa na rozmarýnové omáče s brusinkovým zelím a karlovarskými knedlíky	280,- Kč
„Pochoutka krále Edwarða VII.“ - sněží hřbet na tymiánu s perníkovou omáčkou, košíčkem plným hubového ragout a rozinkovou rýží	410,- Kč





Specialita šéfa kuchyně

Vepřové medailónky Bakony s houskou - smetanou - paprikovou omáčkou a domácími doky	190,- Kč
Grilované jehnědí kotletky na lisovaném špenátu s bramborami a s...	220,- Kč

Jídla na objednávku

Hovězí steak na vepřové omáčce s grilovanými rajčátky a opékanými bramborami	350,- Kč
Loupežnická jehla ze tří druhů masa s hranolkami a čerstvou zeleninou	270,- Kč

Vegetariánská jídla

Vaječná omáčka s rajčaty a žampiony zapečená s Mozzarellou, maslové brambory	90,- Kč
Teplý zeleninový salát (včetně a smažená zelenina s brambory)	110,- Kč

Saláty

Velká salátová mísa s kusem masa, mandarinkami, žampiony a bylinkovou zálovkou	140,- Kč
Gurmánský salát s česnekými kravetami	190,- Kč

Studená jídla

Variace českých sýrů s čerstvým ovocem	120,- Kč
„Dřevorubcovský špalík“ - směs sýrů, uzenin a zeleniny	140,- Kč

Teplé moučníky

Povidlové taštičky se skořicovým cukrem, šlehačkou a marmeládou	70,- Kč
Palačinky s marmeládou a ořechy	50,- Kč

Dezerty

Dort Darubius	65,- Kč
Výběr tří dezertů z moravské cukrárny hotelu Vila Butterfly	70,- Kč
Čokoládová etuda - parčait z lískových oříšků s jahodovým péřivem	50,- Kč
Polka „Butterfly“ s ovocem a šlehačkou	50,- Kč





MENU 1.

PŘEDKRM/POLÉVKA ЗАКУСКА/ СУП

1. *Sunková kapsička s křenovou šlehačkou*
Конверт из ветчины с хреном
2. *Zeleninový salát*
Овощной салат
3. *Staročeská bramborová polévka*
Старочешский картофельный суп

HLAVNÍ JÍDLA 2-Е БЛЮДА

4. *Veršové medaillonky na žampionech, petrželový brambor*
Севные блинчики с шампиньонами, картофель с петрушкой
5. *File ze pstruha po mlynářsku s petrželovými bramborami*
Филе форели по-мельнички картофель с петрушкой
6. *Novéi rebené po slovensku s kiviľiky*
Жаркое из ревеня по-словацки с яблочками
7. *Smažený celer s bramborem, tatarská omáčka*
Жареный сельдерей с картошкой, татарский соус
8. *Teplá zeleninová mísa*
Блюдо с тушеными овощами
9. *Studená mísa*
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY ДЕСЕРТЫ

10. *Jablkový závin se šlehačkou*
Яблочный рулет со взбитыми сливками
11. *Zmrzlinový roňák*
Мороженое в бочке
12. *Ovocný talířek*
Фруктовое блюдо
13. *Ovocný koláč*
Фруктовый рулет





MENU 2.

PŘEDKRM/POLEVKA

ЗАКУСКА/ СУП

1. Sardelové vejce
Яйцо с рыбным паштетом
2. Zeleninový salát
Овощной салат
3. Párková polévka
Суп с луком-перей

HLAVNÍ JÍDLA

2-Е БЛЮДА

4. Kuře na způsob bažanta, červené zelí, karlovarský knedlík
Курица а lá фазан, красная капуста, карлoварский кнедик
5. Vepřový steak s Mozzarellou zapečený, hracholka, zelenina
Свиной стейк, запеченный с моцареллой, французский картофель, овощи
6. Novézi špička se špenátem, bramborové krokety
Говяжья вырезка со шпинатом, картофельные крокеты
7. Těstoviny se zeleninou, žampiony a sýrem, smetanová omáčka
Макароны с овощами, шампиньоны с сыром, сливочный соус
8. Teplý zeleninový talíř
Блюдо с тушеными овощами
9. Studená mísa
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY

ДЕСЕРТЫ

10. Tvarohový dort s ovocem
Творожный торт с фруктами
11. Zmrzlinový pohár
Мороженое в бокале
12. Ovocný talířek
Фруктовое блюдо
13. Bezé roláda
Ореховое рулет



MENU 3.

PŘEDKRM/POLÉVKA ЗАКУСКА/ СУП

1. *Vejce na francouzském salátě*
Яйцо с французским салатом
2. *Zeleninový salát*
Овощной салат
3. *Kuřecí vývar s nudlemi*
Куриный суп-лапша

HLAVNÍ JÍDLA 2-Е БЛЮДА

4. *Vertová pečeně, zelí, houskový knedlík*
Жаркое из свинины, тушеная капуста, клецки
6. *Krůtí "Gordon Bleu" s bramborem, zelenina*
Гусиное "Gordon Bleu" с картошкой, овощи
6. *Hovězí na slatině s rýží, zelenina*
Говядина на сале с рисом, овощи
7. *Bramborové pokrý s tomatovou omáčkou, zelenina*
Картофельные мюки с томатным соусом, овощи
8. *Teplý zeleninový talíř*
Блюдо с тушеными овощами
9. *Studená mísa*
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY ДЕСЕРТЫ

10. *Sachr dort*
Сахр-торт
11. *Zmrzlinový pohár*
Мороженое в бокале
12. *Ovocný talířek*
Фруктовое блюдо
13. *Somloí poky*
Сомлой-мюки



MENU 4.

**PŘEDKRM/POLEVKA
ЗАКУСКА/СУП**

1. **Broskev plněná kuřecím salátem**
Персики, фаршированные куриным салатом
2. **Zeleninový salát**
Овощной салат
3. **Tomatová polévka se žampiony**
Томатный суп с шампиньонами

**HLAVNÍ JÍDLA
2-Е БЛЮДА**

4. **Smažené rybí file, petrželový brambor, salát**
Жареное рыбное филе, картофель с петрушкой, салат
5. **Šunka zapečená s chřestem a sýtem, brambor, zelenina**
Ветчина, запеченная со спаржей и сыром, картошка, овощи
6. **Plněný paprikový lusk s rajskou omáčkou, rýže**
Фаршированный перец с томатным соусом, рис
7. **Palacinka s kuřecím masem a čínskou zeleninou**
Блинчики с мясом омары и китайскими овощами
8. **Teplý zeleninový talíř**
Тушеные овощи
9. **Studená mísa**
Холодные закуски

**DEZERTY
ДЕСЕРТЫ**

10. **Tvarohový rolád**
Творожный рулет
11. **Zmrzlinový pohár**
Мороженое в бокале
12. **Ovocný talířek**
Фруктовое блюдо
13. **Banán Split**
Банан-Сплит

DANUBIUS HOTEL

VILLA BUTTERFLY



MENU 5.

PŘEDKRM/POLEVKA

ЗАКУСКА/ СУП

1. *Rosbifová rolka*
Росбишф
2. *Staročeská Kulajda*
Старочешская кулайда
3. *Zeleninová polévka*
Овощной суп

HLAVNÍ JÍDLA

2-Е БЛЮДА

4. *Kuřecí špič s ryží a zeleninou*
Куриное мясо с рисом и овощами
5. *Pněné kolosvárské zelí, vařený brambor*
Фаршированная колошварская капуста, вареный картофель
6. *Novézi na divoko s bramborovým knedlíkem, zelenina*
Запеченная голядина с картофельным клецкой, овощи
7. *Listový špenát s poky, osmažená cibulka, zelenina*
Листовой шпенак с ноками, поджаренный лук, овощи
8. *Teplý zeleninový talíř*
Блюдо с тушеными овощами
9. *Studená mísa*
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY

ДЕСЕРТЫ

10. *Darf Butterfly*
Торт Баттерфляй
11. *Zmrzlínový pohár*
Мороженое в бингале
12. *Ovocný talířek*
Фруктовое блюдо
13. *Ovocný koláč*
Фруктовый рулет



DANUBIUS HOTELS
DOPUSIL



MENU 6.

PŘEDKRM/POLEVKA ЗАКУСКА/ СУП

1. *Masová roláda*
Мясной рулет
2. *Zeleninový salát*
Овощной салат
3. *Zeleninová polévka*
Овощной суп

HLAVNÍ JÍDLA 2-Е БЛЮДА

4. *Verřové žebírko na žemřionech, hranolky, zelenina*
Свиное ребрышко с шампиньонами, французский картофель, овощи
5. *Pangacijs zapeřený s tomaty a Mozzarella, bramborové krokety*
Пангациус, запеченый с томатами и моцареллой, картофельные крокеты
6. *Křůtí plátek na rozmarýnu a řůži v zelenině*
Ломтики гусиной грудки с розмарином, рисом и овощами
7. *Zeleninové rizoto*
Овощное ризото
8. *Teplý talíř zeleninový*
Блюдо с тушеными овощами
9. *Studená mísa*
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY ДЕСЕРТЫ

10. *Ořechový parfait*
Ореховое парфе
11. *Zmrzlinový pohár*
Мороженое в бокале
12. *Ovocný talířek*
Фруктовое блюдо
13. *Chodský koláč*
Ходский пирог



MENU 7.

PŘEDKRM/POLÉVKA ЗАКУСКА/ СУП

1. *Kachní paštika*
Гусиная печень
2. *Zeleninový salát*
Овощной салат
3. *Kurásci vývar se zeleninou*
Куриный бульон с овощами

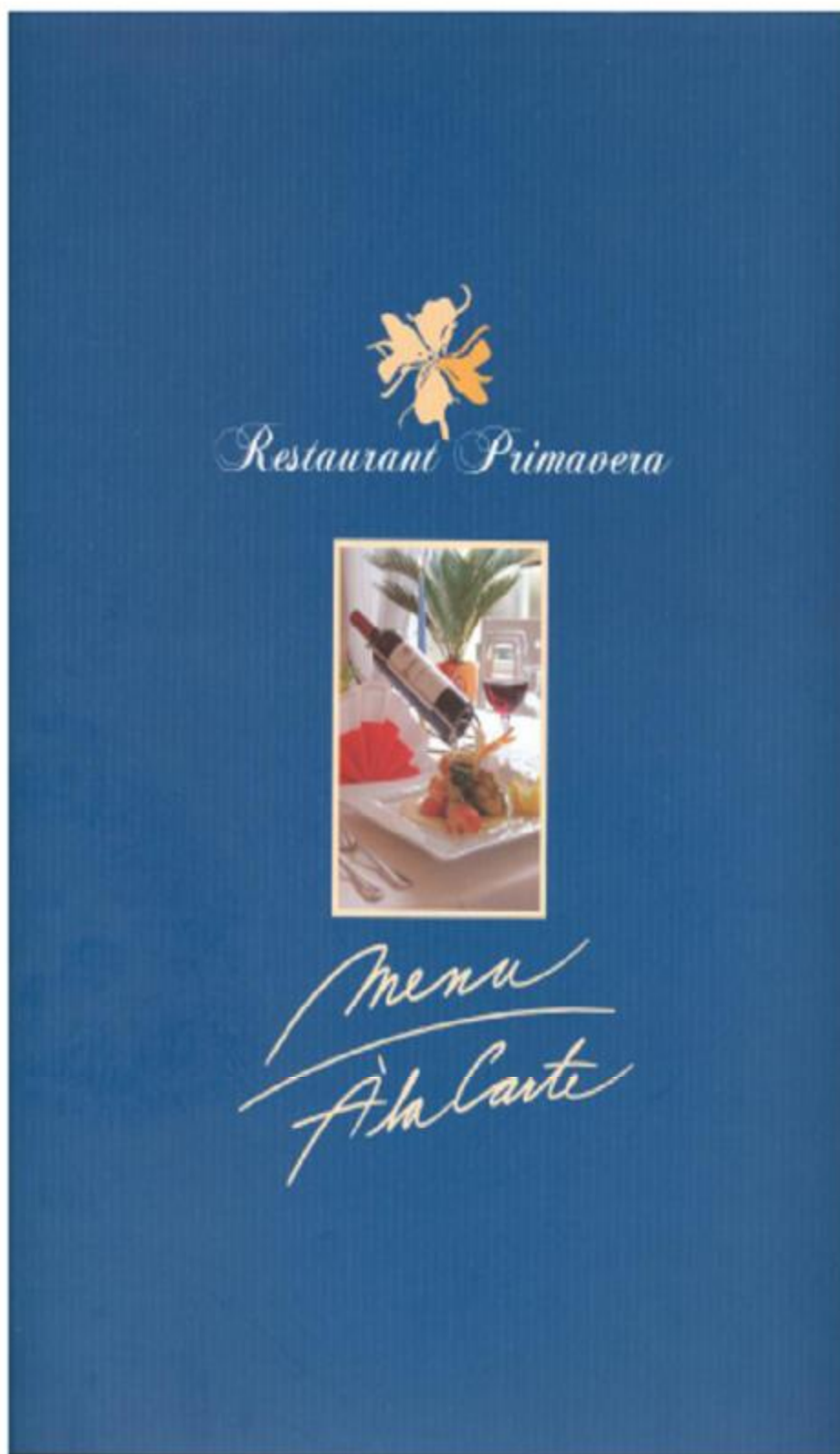
HLAVNÍ JÍDLA 2-Е БЛЮДА

4. *Veřňová plos na způsob "Bakonji" se smotanovou omáčkou, poky*
Свинина а ля Бэкон с сливками соусом, гарнир
5. *Kuráce řečené s pádľkou, vařený brambor, zelenina*
Куриное жаркое с фаршем, вареный картофель, овощи
6. *Rybí file po orientálsku s rýží, zelenina*
Рыбное филе по-восточному, овощи
7. *Brusnice zapečená se sýrom, brambor, zelenina*
Капуста-брокколи запеченая с сыром, картофель, овощи
8. *Teplý zeleninový talíř*
Блюдо с тушеными овощами
9. *Studená mlsa*
Блюдо с холодными закусками

DEZERTY ДЕСЕРТЫ

10. *Gellért roláda*
Геллерт-рулет
11. *Zmrzlinový pohár*
Мороженое в бокале
12. *Ovocný talířek*
Фруктовое блюдо
13. *Banán Split*
Банан-Сплит

PŘÍLOHA Č. 3: JÍDELNÍ LÍSTEK HOTELU PACIFIK



PDF vytvořeno zkušební verzí pdfFactory www.fineprint.cz

Studené předkrmny

Salts / Appetizers / Холодные закуски

Uzený norský losos se sardínami a salátu

120 Kč

Norwegian smoked salmon, sardines and salad
Smoked Norwegian salmon, sardines and salad
Норвежский копченый лосось, сардины и салат

Kaviár s ústevou, pomerančom a vlnčikmi

120 Kč

Zagorken mit saurem Apfelwein und Nüssen
Caviar cheese with berry vinegar and nuts
Кавиар с устевой, вином и орехами

Džúš s medom a medom a parmezánom a šunkou

120 Kč

Honey and cheese / 100g
Dress of honey and cheese with parmesan
Дressing с медом и сыром пармезан

Carpaccio ze sardínami a parmezánom a parmezánom

120 Kč

Carpaccio with sardines, parmesan and parmesan
Carpaccio with sardines, parmesan and parmesan
Карпаччо с сардинами, сыром пармезан и сыром пармезан

Polívky

Suppen / Soups / Csaus

Sladký smotanový se zeleninou „Julienne“

40 Kč

Wahrschmecke mit Sahne „Julienne“
Sud cream soup with vegetable „Julienne“
Tatarské smetanové s zeleninou „Julienne“

Křemáčková tomátová polévka se smetanou a bazalkou

30 Kč

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum
Creamy tomato soup with sweet basil
Křemáčková tomátová s smetanou a bazalkou

Teplé předkrmý

Warm Vorspeisen / Warm starters / Теплые закуски

Záhradní šnec zapečený s plavičovým sýrem

150 Kč

Wassergardenen mit Erdjökke überbacken
Escargots in shell with blue cheese
Улитки, запеченные с сыром "Фетакка"

Královské křesly savičací ve různých listích s grilovanou zelnou

160 Kč

Königsstühle in Würstchen gebacken, mit gegrilltem Gemüse
Friedhof pavens in wine leaves with grilled vegetables
Королевские кресла обжаренные с фаршированы с обжаренными овощами на гриле

Italské těstoviny

Italianische Teigwaren / Italian noodle specialties
Италиянские макаронные изделия

Gnocchi 'Piemontese'

150 Kč

Mozzarella, ricotta cheese, onion, fennel
Mozzarella, ricotta cheese, onion, fennel
Mozzarella, onion, fennel, ricotta, parmesan
Cap. Mozzarella cheese, onion, fennel, ricotta cheese

Spaghetti alla carbonara

150 Kč

Sausage, tomato, pepper, cheese
Sausage, onion, ricotta, parmesan
Sausage, onion, egg, parmesan, cheese
Sausage, onion, ricotta, parmesan

Penne alla amatriciana

150 Kč

Piglets, tomato, onion, ricotta, parmesan, cheese
Piglets, tomato, onion, ricotta, parmesan, cheese
Tomatoes, onion, olive oil, pepperoni, ricotta, parmesan
Piglets, onion, ricotta, parmesan, cheese, ricotta, parmesan

Tagliatelle con salmon e spinachi

150 Kč

Onion, parmesan, ricotta / Onion, parmesan / Salmon and spinach, parmesan, cheese
Onion, parmesan, ricotta

Fusilli con polta e broccolo

150 Kč

Onion, parmesan, ricotta / Onion, parmesan / Onion, parmesan, ricotta

Ryby

Fish / Pêche

*Filet z lososa a rovnoběžný karkasní, kralovské
bílé karotky a bylinkový, hamborek* 200 Kč

*Filet of salmon, fish and fish bones, royal
white carrots and herb, hamborek*

*Lososový jazyk, plávaný jeřábek a džemový přeliv
a rovnoběžný karkasní* 200 Kč

*Salmon tongue, floating dill and jam
glaze, fish bones*

*Rybi talíř (losos, plávaný, kralovské karotky)
a česnečkový karotkový omáčka a divoká rýže* 200 Kč

*Fish plate (salmon, floating, royal
white carrots) and garlic carrot sauce and wild rice*

Hlavní jídla.

Hauptgerichte / Main courses / Основные блюда

*Kari jeze špátování jarních zelenin, pečlivě hotověná
omáčka, křehká želatina a karamelová omáčka*

2,90 Kč

Hotchutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Hotchutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.

*Pepřová špátová s omáčkou a křehkou
na karamelové želatině*

2,90 Kč

Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.

*Jeze hotověná na špátování jarních zelenin
s křehkou želatinou, křehkou omáčkou a křehkou želatinou*

2,90 Kč

Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.

*Těsto, špátová s křehkou a křehkou
špátová želatina, křehkou omáčkou a křehkou želatinou*

2,90 Kč

Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.
Chutur jeze 10 křehkých, 10 křehkých, 10 křehkých a 10 křehkých.

Saláty & Dezerty

Salate - Nachspeisen / Salads - Desert courses / Cakes - Desserts

Becky salát s olivami a „Fetta“ sýrem 120 Kč

Grav. Chicken Salad with Olives and Feta Cheese / Gravy salad with olives and Feta cheese
Dinner with extra 20 Kč (before tax and 20% VAT)

Salát „Váno“ s tuňáčkem a rajčaty 120 Kč

Salad „Xmas“ with Tuna and Egg / Salad „Xmas“ with tuna and egg / Cake „Xmas“ - you name it please

Salát „Cezar“ 120 Kč

Caesar Salad / Salad „Cezar“ / Caviar „Cezar“

Fudge al. van. nebo van. gelato vanufole 100 Kč

Fudge with vanilla or vanilla gelato vanufole / Fudge or vanilla fudge with vanilla gelato

Fudge is not served on plates but in a box

For more information please contact us on our website

Čokoládový krém / krém 70 Kč

Chocolate / Cream / Whipped cream / Meringue

Čokoládový krém s vanilkou a karamelovou omáčkou 70 Kč

Chocolate cream with vanilla and caramel sauce / Cream with vanilla and caramel sauce

For more information please contact us on our website

THALASSIO
HEALTH SPA RESORT
GRANDHOTEL PACIFIK



1. PA

1. Hovězí maso s kaprovou omáčkou a houskovým knedlíkem CZ
2. Vepřový plátek se žampiony, divoká ryba, teplá zelenina D,3,8
3. Kolečko prsa v parmazánovém těstíčku, bramborová kaše D,1
4. Pangasius s kaprovou omáčkou, penne, teplá zelenina 1,2
5. Zapečený chřest, holandská omáčka, brambor

D 2,3,8, V

ČZ - česká kuchyně

D8 - dieta redukční

D3 - dieta kardiální

V - vegetariánská

D9 - dieta diabetická

D3 - dieta renální

Nejeme Vám dobrou chuť!



1. Boiled beef with dill sauce, bread dumplings CZ
2. Pork steak with mushrooms, rice, vegetables D, 3,8
3. Chicken breast in cheese coat, potato purée 1,2
4. Fish fillet Pangasius with caper sauce, penne D,3, 9
5. Asparagus au gratin with Holland sauce, potatoes 1,2,3,8, V

CZ - Czech cuisine

D8 - lowing diet

D3 - sparing diet

V - vegetarian

D9 - diabetic diet

D3 - renal diet

Enjoy your meal!

Grandhotel Pacific, Mlýnská 439/60 3, CZ-010 00, Pardubice 532 04, TEL: +420 254 921 111