

STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ, VLAŠIM, ZÁMEK 1



Nabídkový katalog služeb gastrocentra



platnost od 1. prosince 2025

Představujeme se Vám

Vítáme Vás na zámku.

Děkujeme, že jste si vybrali naše služby, které zajišťují pracovníci SOŠ a SOU Vlašim, společně se žáky gastronomických oborů.

V restauraci U krbu poskytujeme služby pro 20 až 30 osob, dle typu akce. Školní jídelnu dokážeme proměnit na zámecký salonek pro 30 až 70 osob. Dále nabízíme prostory v odloučeném pracovišti Tehov (Kladruby u Vlašimi, vedle RÚ), kde pro Vás školní jídelnu změníme v sál pro 30 až 70 osob. V letním období navíc s příjemným venkovním posezením (výhodou je možnost grilování a parkování uvnitř areálu).

Věřte, že žáky vedeme k poctivému přístupu k zákazníkovi.

U nás plně platí přísloví - NÁŠ ZÁKAZNÍK, NÁŠ PÁN.

Ing. Vladislav Novotný
ředitel školy



Všeobecné podmínky pro pořádání společenské akce

Sazby za použití společenských prostor

jednotná cena při ukončení akce do 24:00 se řídí tímto ceníkem:

Velký sál (Vlašim, Tehov - Kostelík)

3 000,- Kč

Salonky (U krbu, Bar - Kostelík)

1 500,- Kč

u svatební hostiny účtujeme potah na židli (za osobu)

+ 50,- Kč



Nabídka předkrmů

Předkrmy

- | | | |
|----|--|----------|
| 1. | Šunková rolka s křenovou šlehačkou
(50g šunka, šlehačka, křen) | 75,- Kč |
| 2. | Broslev s lučinovým krémem
(broskev, lučina, máslo) | 75,- Kč |
| 3. | Sýrový kornout se žampionovým salátem
(eidam, šunka, žampiony, kapie) | 75,- Kč |
| 4. | Kuřecí koktejl
(50g kuřecí prsa, celer, kapie, majonéza) | 75,- Kč |
| 5. | Krabí koktejl
(krabí tyčinky, cibule, majonéza) | 70,- Kč |
| 6. | Rostbíf se sýrovým krémem
(50g hovězí roštěnec, tavený sýr, máslo) | 100,- Kč |



Ke všem předkrmům podáváný 1ks banketky.

Polévky

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Slepičí vývar s domácími nudlemi | 60,- Kč |
| 2. | Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi | 60,- Kč |
| 3. | Žampionový krém | 60,- Kč |
| 4. | Chřestový krém | 60,- Kč |
| 5. | Dršťková | 60,- Kč |
| 6. | Gulášová | 60,- Kč |
| 7. | Zelná s klobásou | 60,- Kč |



Nabídka hlavních jídel

Ryby

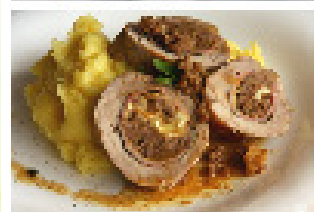
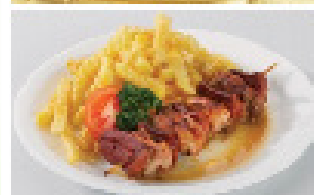
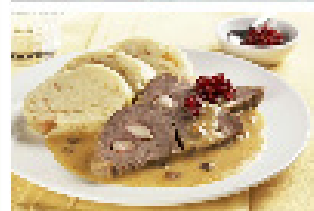
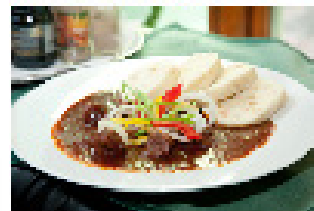
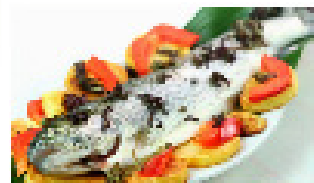
200g	Rybí filé s česnekem	150,- Kč
200g	Losos přírodní	230,- Kč

Hovězí maso

150g	Hovězí guláš	160,- Kč
150g	Roštěná s pepřovou omáčkou	180,- Kč
150g	Roštěná se šunkou a vejcem	190,- Kč
150g	Roštěná s bylinkovým máslem	180,- Kč
200g	Biftek	300,- Kč
150g	Svíčkové nudličky Stroganov	300,- Kč
150g	Svíčková na smetaně (<i>zadní maso</i>)	190,- Kč
150g	Svíčková na smetaně (<i>pravá svíčková</i>)	300,- Kč

Vepřové maso

150g	Vepřové žebírko přírodní	160,- Kč
150g	Vepřové žebírko na žampionech	165,- Kč
150g	Vepřové žebírko po maďarsku	165,- Kč
150g	Panenské vepřové ražniči	200,- Kč
150g	Vepřová pečeně	130,- Kč
150g	Smažený vepřový řízek	140,- Kč
150g	Staročeský talíř (<i>1/2 vepřové maso, 1/2 uzené maso</i>)	150,- Kč
150g	Plněná vepřová panenka	200,- Kč
150g	Plněné vepřové žebírko (<i>šunka, sýr, žampiony</i>)	180,- Kč
150g	Vepřové soté	180,- Kč



Dětská 1/2 porce je 70% ceny celé porce.

Nabídka hlavních jídel

Kuřecí maso

150g	Kuřecí steak přírodní	150,- Kč
150g	Kuřecí steak plněný sýrem, šunkou, žampiony	170,- Kč
150g	Kapsa se šunkou a nivou	170,- Kč
150g	Plátek s broskví a sýrem	160,- Kč
150g	Kuřecí nudličky po čínsku	150,- Kč
150g	Směs kuřete po selsku se slaninou	160,- Kč
150g	Kuřecí nudličky s ananasem	150,- Kč
150g	Smažený kuřecí řízek	150,- Kč
300g	Kachna 1/4	250,- Kč



Dětská 1/2 porce je 70% ceny celé porce.

Nabídka příloh jídel

Přílohy

200g	Vařené brambory	40,- Kč
200g	Šťouchané brambory	50,- Kč
200g	Opečené brambory	50,- Kč
200g	Bramborový salát	50,- Kč
160g	Houskové knedlíky	40,- Kč
160g	Karlovarské knedlíky	50,- Kč
200g	Bramborové knedlíky	50,- Kč
150g	Hranolky	60,- Kč
150g	Americké brambory	60,- Kč
160g	Rýže dušená	45,- Kč
100g	Zelí dušené	40,- Kč

Saláty

100g	Zelný salát	40,- Kč
100g	Míchaný salát z čerstvé zeleniny	80,- Kč
100g	Míchaný salát s balkánským sýrem	90,- Kč
100g	Míchaný salát s olivami	90,- Kč
100g	Zeleninový špíz	30,- Kč

Ostatní

200g	Zmrzlinový pohár (<i>zmrzlina, ovoce, šlehačka, čokoláda</i>)	110,- Kč
------	---	----------



Nabídka rautového občerstvení

Rautový stůl

Tatarský biftek		200,- / 100 g
Chuťovky, kanapky		20,- Kč
Obložené chlebičky		35,- Kč
Ohřátí uzené kýty		30% z ceny
Pečení kýty, krůty, kolen		50% z ceny
Grilované paličky		250,- Kč/1 kg
Smažený kuřecí řízek (<i>mimo školní jídelnu</i>)	150 g	135,- Kč
	50 g	45,- Kč
Smažený vepřový řízek (<i>mimo školní jídelnu</i>)	150 g	135,- Kč
	50 g	45,- Kč
Hovězí guláš (<i>mimo školní jídelnu</i>)	150 g	140,- Kč
Vepřový guláš (<i>mimo školní jídelnu</i>)	150 g	110,- Kč
Těstoninový salát		300,-/1 kg
Dip 0,5		250,-/0,5 kg
Plněný hermelín		120,- Kč / kus
Zeleninová mísa		300,- Kč / 1 kg
Ovocná mísa		300,- Kč / 1 kg
Masová mísa		450,- Kč / 1 kg
Salámová mísa		450,- Kč / 1 kg
Sýrová mísa		600,- Kč / 1 kg
Anglický rostbíf		1100,- Kč / 1 kg

V případě přeprodeje pochutin (např. slaný mix) se účtována přírážka 30% z ceny.

Donáška vlastního alkoholu není možná!

Fotogalerie z námi zajištěných rautů



Zákusky

Výrobky z pálené hmoty

- 40g Věneček
- 80g Větrník
- 40g Banánek
- 50g Věneček - šlehačka



Výrobky z listového těsta

- 30g Kremrole
- 50g Listový šáteček
- 40g Žloutkový řez



Výrobky z lehké šlehané hmoty - bufleru

- 50g Likérová špička
- 60g Pražská koule
- 40g Modelované brambory
- 100g Modelované tvary
- 40g Piškotový rohlíček



Výrobky ze šlehané hmoty

- 40g Rolády kokosová/čokoládová/kávnová/ořechová
- 40g Roláda šlehačková
- 60g Ovocné řezy
- 60g Punčové řezy
- 50g Dezert šlehačkový



*Zákusky je nutné objednat
MINIMÁLNĚ 14 dní předem.*

Nabídka cukrářských výrobků

Výrobky ze zvláštní šlehané hmoty

- 40g Laskonka
- 60g Štafetka
- 30g Rakvička se šlehačkou
- 40g Hoblina
- 60g Medovník



Výrobky z lineckého těsta

- 40g Oválek
- 60g Košíček ovocný/ořechový
- 60g Kokoska plněná
- 30g Griliášová trubička
- 40g Třený banánek, margaretka



Zákusky - mini

věneček, laskonka, oválek, roláda, štafetka, košíček, šlehačková dortík, piškotový rohlíček a další.



Nabídka cukrářských výrobků

Dorty (klasické)

máslový dort (klasika)

šlehačkové dorty (harlekýn, jahodový, jogurtový, s ovocem)

dorty s ovocem (cena dle druhu ovoce)

medovník

rosol dorty



Dorty (svatební)

objednávky pouze po osobní domluvě na cukrárně



Dorty prosím objednávejte MINIMÁLNĚ 14 dní předem.



Ceník nápojů

Pivo

Pilsner Urquell 12°	0,5l (lahvové)	45,- Kč
BIRELL	0,5l (lahvové)	45,- Kč
Pilsner Urquell 12°	0,5l (čepované)	50,- Kč



Aperitivy

Cinzano Bianco	0,1l	50,- Kč
----------------	------	---------

Vína - jakostní (odrodnové) - Templářské sklepy Čejkovice

Bílé - dle nabídky	0,75l	220,- Kč
Červené - dle nabídky	0,75l	220,- Kč

Sekt

Bohemia Sekt (Demi, Brut)	0,75l	300,- Kč
---------------------------	-------	----------

Destiláty (likéry)

Becherovka	4cl	45,- Kč
Fernet Stock	4cl	40,- Kč
Fernet Stock citrus	4cl	40,- Kč
Pepermint	4cl	35,- Kč

Destiláty (vodka)

Finlandia	4cl	50,- Kč
Jelzin (více příchutí)	4cl	35,- Kč

Destiláty (rum)

Božkov tuzemský	4cl	35,- Kč
-----------------	-----	---------

Destiláty (whisky)

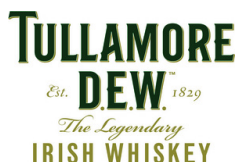
Tullamore Dew	4cl	60,- Kč
---------------	-----	---------

Destiláty (čisté)

Slivovice R. Jelínek	4cl	60,- Kč
----------------------	-----	---------

Teplé nápoje

Čaj	černý	35,- Kč
	ovocný	35,- Kč
Káva	espresso	50,- Kč
	turecká	50,- Kč

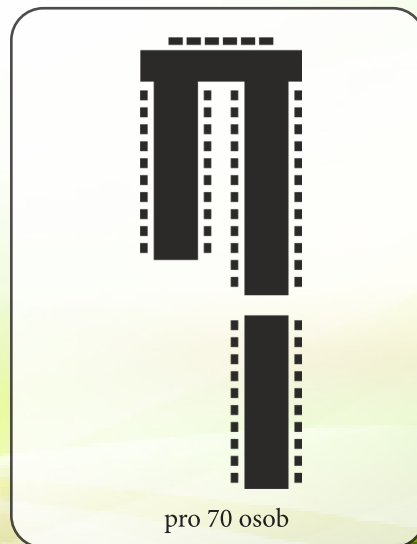
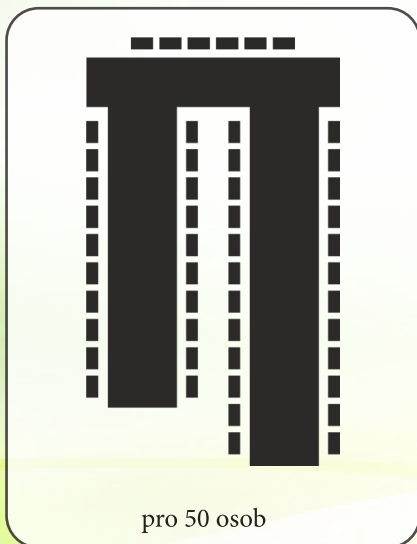
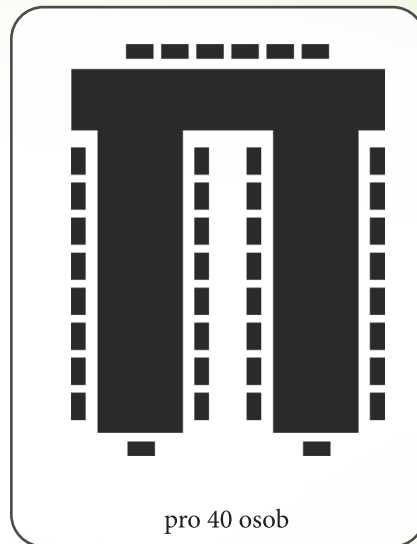
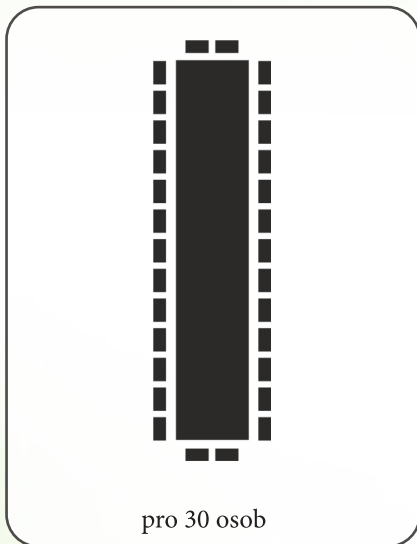


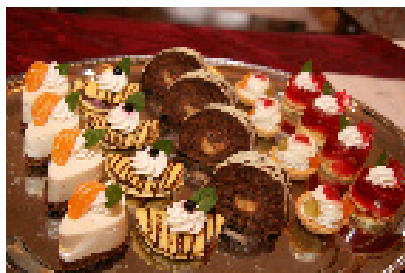
Ceník nápojů

Nealko (sklo)

Royal Crown Cola	0,25l	40,- Kč
Kofola Original	0,25l	40,- Kč
Rajec Pramenitá	0,33l	30,- Kč
Curiosa (džus)	0,25l	40,- Kč
Džbán vody (citron)	1l	50,- Kč









Informace a objednávky

SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1

Mgr. Martin Zvara
vedoucí učitel odborného výcviku - obory gastro

Tel.: 313 034 480

Mobil: 733 120 003
E-mail: zvara@sosasou-vlasim.cz