



Seminární práce - Hostinec Na Rozcestí

Ubytovací zařízení - historie a současnost

Vypracovali: Jan Jamnický a Matěj Seidler

Datum: 07. 05. 2019

Vyučující: Ing. Bc. Michal Motyčka, Ph.D.

Obor: Lázeňství, gastronomie a turismus

Lokalita Hostince Na Rozcestí

Náš hostinec ne nachází v podhradí Křivoklátského hradu, v okrese Rakovník ve Středočeském kraji. Jedná se o malebnou krajinu s mírnými kopci a rozsáhlými lesy.

Toto místo jsme vybrali hned z několika důvodů.

Tím hlavním je vysoká návštěvnost hradu Křivoklát a to jak českými tak i zahraničními turisty.

Důležitou roli hraje také přívětivá poloha v dojezdové vzdálenosti od hlavního města Prahy. Jak jistě víme větší skupiny nadšenců do prakticky čehokoliv se tvoří zejména ve větších městech, proto je místo kousek od Prahy a zároveň v dostatečně klidné lokalitě ideální.

Dalších z faktorů je i existence středověkého hradu, který může návštěvníků hostince navodit dojem skutečného středověku. Pro nás je tím pádem jednodušší naši službu prodat.

A konečně je také výhodou umístění hostince na vesnici a v přírodě. Na přilehlých pozemcích si pěstujeme vlastní ovoce, zeleninu a bylinky.



Definice stravovacího zařízení

Naším vybraným stravovacím zařízením je zážitkový středověký hostinec. Naši největší inspirací pro toto zařízení je kuchyně i koncept populární ságy Písně ledu a ohně britského spisovatele George R. R. Martina. V současnosti je tato sága velice populární zejména díky seriálu Hra o Trůny (Game of Thrones) z produkce HBO.

Hlavní klientelou našeho hostince jsou fanoušci a příznivci fantasy. Rovněž se zaměřujeme na cizince, hledající neobvyklý kulinářský zážitek.

Kuchyně je zajímavá zejména svou originalitou. Při sestavování stále nabídky pokrmů a části nápojového lístku jsme se inspirovali zejména recepty a tradicemi pocházejícími z fiktivního světa Západozemí. Snažíme se využívat co nejvíce lokálních surovin. V naší zahrádce pěstujeme domácí bylinky, ovoce a zeleninu. Jídelní lístek je sestaven z nejrůznějších nevšedních pokrmů, na které zákazník v běžných restauracích nenarazí. Recepty užívané v našem pohostinství jsou přejaty z oficiální kuchařky: Hostina ledu a ohně. Tyto recepty jsou inspirovány zejména středověkou rustikální kuchyní. Autor George Martin čerpal z historických pramenů a kuchařek. Jídla pocházejí většinou ze staré Británie, ale můžeme v nich nalézt i prvky z Francie, Skandinávie a Mediteránské oblasti. V našich podmínkách jsme některé recepty přizpůsobili lokálním surovinám a zvyklostem.

Nabízíme i výběr slavnostních menu k tématům významných událostí historie Západozemí. Jedná se o **Večeři v Králově přístavišti**, **Večeři s Noční hlídkou**, **Večeři v Řekotoči**, **Hostinu v Zimohradu** a **Svatbu v Králově přístavišti**.

Další specialitou našeho hostince je soukromý pivovar. Pivovar nese název Králokat. Vyrábíme tři druhy domácích piv. Prvním z nich je 11° světlý ležák s názvem Obrozhouba. Vyrábíme i 12° polotmavý speciál Khal. A konečně naší specialitou je 14° APA nesoucí název Clegane.

V prostředí našeho hostince poskytujeme rovněž netradiční servis pokrmů i nápojů. Servis je poskytován obsluhou v dobových kostýmech jednotlivých rodů Západozemí. Pivo čepujeme do dřevěných korbělů a pokrmy podáváme v dřevěných miskách a mísách nebo na dřevěných prknech či v měděném nádobí. K většině pokrmů používají hosté dřevěné příbory (s výjimkou nožů).

Hostinci dominuje uzavřený krb, který v zimě slouží i jako vytápění restaurace. Celý hostinec je vybaven dřevěným nábytkem a hosté chodí po kamenné podlaze. Na stěnách nalezeneme tapety s erby jednotlivých rodů Západozemí. Na každém stole jsou svíce v měděném svícnu, ale většinu osvětlení zařizuje centrální lustr.

Stálé Menu

Předkrmy: *Sansin salát* 110 Kč
(baby špenát, mátové listy, sušené švestky, kandované vlašské ořechy,
citronová tráva, jedlé fialky, malinová zálivka)

Cizrnová pomazánka s Černým chlebem

60 Kč (cizrna, česnek, citron, šťáva, sezam, sůl, olivový olej)

Nadívané vinné listy

(vinné listy, cibule, olivový olej, žampiony, mleté jehněčí, rozinky, mořská sůl, pálivé papričky) 130 Kč

Řepa na másle 60 Kč

(řepa, máslo, petržel, balzamikový ocet)

Rybičky 120 Kč

(ančovičky, kukuřičná mouka, citron, mořská sůl)

Cibule ve šťávě s chlebovými plackami 60 Kč

(cibule, med, máslo, čerstvé bylinky, jablečný mošt, vývar, brandy)

Bílé fazole a slanina 100 Kč

(slanina nahrubo, bílé fazole, cibule, stroužek česneku, lžička skořicového cukru)

Polévky: **Řepná polévka** 70 Kč

(řepa, pórek, koriandr, brambory, česnek, mrkev, červené víno)

Skopová polévka na pivo a cibuli 90 Kč

(jehněčí, cibule, pivo Khal, šafrán, pšeničné kroupy, černý chléb)

Studená ovocná polévka 90 Kč

(kyselá jablka, mandlové mléko, med, skořicový cukr, jogurt, meruňky)

Specialita podniku:

Kančí pečínka s ovesným chlebem a smaženkami s cukrové kukuřice 500 Kč

(kančí panenka, červené víno, jablečný mošt, koření, hřebíček)

Hlavní jídla: **Pstruh v mandlové krustě** 330 Kč

(pstruh, petržel, kopr, šalotka, mandle, česnek)

Rybí koláčky 340 Kč

(uzený pstruh, fíky, datle, těsto, ostružiny, krémový sýr)

Medové kuře

270 Kč

(baby kuře, máta, jablečný ocet, med, rozinky, sušené třešně, máslo)

	<i>Křepelky zalité máslem se salátem z letních listů</i>	330 Kč
	<i>(křepelky, jablko, máslová zálivka, med)</i>	
	<i>Kachna na citronech</i>	330 Kč
	<i>(kachna, citrony, kořenová zelenina, med, chilli, olivový olej)</i>	
	<i>Holubí koláč</i>	300 Kč
	<i>(holoubata, pórek, vodnice, houby, smetana, vývar, těsto)</i>	
	<i>Pratuří pečínka s pórkem</i>	350 Kč
	<i>(hovězí vrchní šál, pórek, mrkev, česnek, směs bylin, pepřová omáčka)</i>	
	<i>Koláč s hovězím a slaninou</i>	330 Kč
	<i>(hovězí mleté, slanina, vinný ocet, brambory, sušené švestky, rozinky, datle, těsto)</i>	
<u>Moučníky:</u>	<i>Aryiny čmajznuté koláčky</i>	110 Kč
	<i>(datle, sušené švestky, rozinky, sušené fíky, kandované ořechy, těsto)</i>	
	<i>Citronové zákusky</i>	60 Kč
	<i>(citron, vejce, mléko, mouka)</i>	
	<i>Pečená jablka</i>	80 Kč
	<i>(jablko, sušené třešně, hnědý cukr, vlašské ořechy, javorový sirup)</i>	
	<i>Tyrošské medové prsty</i>	80 Kč
	<i>(med, zázvor, citronová šťáva, skořice)</i>	
	<i>Ledové borůvky ve sladkém krému</i>	100 Kč
	<i>(borůvky, vejce, smetana, med)</i>	

Závěr

Domníváme se že by naše menu mohlo slavit úspěch, protože vaříme jednoduchá jídla z čerstvých surovin. Využili jsme i dlouhodobé popularity seriálu Hra o Trůny v tom nejlepším momentu.

Při psaní této práce jsme spolupracovali samostatně, využili jsme znalostí z praktických předmětů v oboru gastronomie.

