

**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. Naší 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 stálé 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 užívány 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 Řekotočí, 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 korbelů 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, 130 Kč*

*mořská sůl, pálivé papričky)*

***Řepa na másle***  *60 Kč*

*(řepa, máslo, petržel, balzamikový ocet)*

***Rybičky*** *120 Kč*

*(ančovičky, kukuřičná mouka, citron, mořská sůl)*

***Cibule ve šťávě s chlebovými placky*** *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 pivu 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)*

***Křepelky zalité máslem se salátem z letních listů*** *330 Kč*

*(křepelky, jablko, máslová zálivka, med)*

***Kachna na citronech*** *330 Kč*

*(kachna, citrony, kořenová zelenina, med, chilli, olivový olej)*

***Holubí koláč*** *300 Kč*

*(holoubata, pórek, vodnice, houby, smetana, vývar, těsto)*

***Pratuří pečínka s pórkem*** *350 Kč*

*(hovězí vrchní šál, pórek, mrkev, česnek, směs bylin, pepřová omáčka)*

***Koláč s hovězím a slaninou*** *330 Kč*

*(hovězí mleté, slanina, vinný ocet, brambory, sušené švestky, rozinky, datle, těsto)*

**Moučníky: *Aryiny čmajznuté koláčky*** *110 Kč*

*(datle, sušené švestky, rozinky, sušené fíky, kandované ořechy, těsto)*

***Citronové zákusky***  *60 Kč*

*(citron, vejce, mléko, mouka)*

***Pečená jablka*** *80 Kč*

*(jablko, sušené třešně, hnědý cukr, vlašské ořechy, javorový sirup)*

***Tyrošské medové prsty*** *80 Kč*

*(med, zázvor, citronová šťáva, skořice)*

***Ledové borůvky ve sladkém krému*** *100 Kč*

*(borůvky, vejce, smetana, med)*

**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.