

UZENÉ SPECIALITY S SEBOU

Vážení zákazníci,

připravili jsme pro Vás nabídku uzených specialit pro Vaše **soukromé akce konané ve Vašem domácím prostředí.**

Uzená masa Vám připravíme v profesionální udírně za použití různých typů dřev. Jde o uzení bez dehtu a jiných nezdravých látek. Hlavním principem uzení je využití tzv. měkkého postupně uvolňujícího se tepla, které působí na surovinu. Lze udit i studeným kouřem.

Pro přípravu potřebujeme objednávku od Vás cca 1-2 týdny před plánovanou konzumací. U uzené krůty 14 dní.

Celá krůta 15-25 kg	145 Kč/kg
Celá vepřová kýta s kostí a kůží	139 Kč/kg
Vepřová krkovice	159 Kč/kg
Hovězí rostbíf	290 Kč/kg
Losos uzený zastudena	450 Kč/kg



Lze udit takřka cokoliv – sýry, ryby, masové rolády, celá kolena... V tomto případě se fantazii meze nekladou.

Ušetříme Vám Váš drahocenný čas přípravou zlatého hřebu Vaší oslavy.



Objednávky na telefonu 567 217 581 nebo e-mailem na info@trivezicky.cz.

Restaurant Tři Věžičky, Střítež u Jihlavy 11, 588 11 www.trivezicky.cz