



Domáca zabijačka

Pravá domáca zabijačka na dvore Hotela DAM v Košickej Belej. Ku koloritu našich dedín od nepamäti patria veselé rodinné stretnutia, ktorých hlavným hrdinom je poctivo odchované prasa. Domáce zabijačky, príznačné takmer pre celé územie Slovenska, plnia chladničky, komory a pivnice bravčovým mäsom, na ktoré mnohí gazdovia nedajú dopustiť.

Cieľom podujatia je, aby klienti hotela zažili pravú domácu zabijačku. Je určená ako doplnkový program pri organizovaní rôznych spoločenských - kultúrnych akcií a firemných eventov. Spoločne sa zabaviť v priateľskej atmosfére, sklbiť pracovnú časť (školenia, ročné vyhodnotenie úspechov firmy a pod.) pri dobrom jedle s originál nápojmi.

10.00 hod: Začiatok - príchod klientov na zadný dvor hotela

- na trojnožke je zavesené 100 kg prasa
- hrá ľudová hudba
- v kotli už vrije ovarová polievka

Privítací nápoj: domáca slivovica (min. 52), nealko

Studený bufet: špeciality studenej zabijačkovej kuchyne (škvarky, udená klobása, tlačienka...)

10.30 hod: Receptár zabijačky

- Ovarová polievka - podaná v kotlíkoch
- Pečená čerstvá klobása
- Jaternice
- Roštované bravčové stehno
- Pečené rebrá
- Slovenský tanier príloh - chren, horčica, baranie rohy, kyslá kapusta
- Pravé domáce štrúdle a makovníky z kysnutého cesta

Nápoje ako varené víno, nealko, čaj, káva sa podávajú v neobmedzenom množstve

Záver akcie nie je časovo obmedzený, každý účastník dostane Certifikát labužníka domácej zabijačky a domáci ochutnávkový balíček.

Všetky jedlá sú pripravované v zmysle HCCP a nového „svinského“ zákona o zabijačkách. Ak Vás ponuka zaujala, neváhajte nás kontaktovať a po spresnení počtov účastníkov zabijačky Vám obratom predložíme cenovú kalkuláciu.

Hotel DAM s.r.o.,
Košická Belá 220, 044 65 Košická Belá
Tel: +421 55 6961 301
+421 55 6961 303
Fax: +421 55 6961 304
E-mail: hotel@hoteldam.sk