

Žrádelník pro holotu



FOTO: ARCHIV

Mít dobrý, originální nápad a navíc ho dokázat zrealizovat je základní předpoklad úspěchu ve všech oborech lidského konání. Platí to pochopitelně i v pohostinství. Nápad i vůli ho realizovat měli manželé Ondráčkovi v zámeckém pivovaru

v Dětenicích, které leží mezi Mladou Boleslaví a Jičínem.

Středověká hospoda

První zmínka o vaření piva v Dětenicích pochází z roku 1307. Místní pivní tradice pokračovala až do padesátých let

minulého století. Potom už začal objekt zámeckého pivovaru stejně jako zámek sám chátrat. Ve zbědovaném stavu ho koupili manželé Ondráčkovi. Napřed zrekonstruovali zámek, kde je pro návštěvníky připravená prohlídková trasa a potom se pustili do pivovaru.

Nejenom obnovili výrobu piva, ale před necelými třemi roky otevřeli v bývalých ležáckých sklepeních a na humnech originální soustavu hospod a šenků se svéráznou obsluhou. Celkem je zde hostům k dispozici 650 míst u bytelných dřevěných stolů.

Originální jídelníček: pro družiny i kytkožrouty

Neznalého návštěvníka může zaskočit při vstupu oslovení „kam se hrnete holoto“ nebo „moc tam nevočumuj chasníku“ a všeobecné tykání. I jídelníček se jmenuje žrádelník a jeho obsah nabízí mimo jiné žrádla pro početné družiny, žrádlo k žrádlu i něco pro nenapravitelné kytkožrouty. Jí se převážně rukama a pokud máte chuť, můžete si na stole třeba i zatančit. V knize ná-

INFORMACE

Zámecký pivovar a restaurace

Zámek Dětenice
507 24 Dětenice
tel.: 493 596 132
www.detenice.cz

Cenová kategorie: ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●

