Husí hody na Brusence 2026

Od 11.11.2026 11:00h.

Menu připravil šéfkuchař Petr Stibora s kolektivem



Předkrm:

130g Husí paštika s červeným pepřem a tymiánem, topinky z bílého chleba, fíkový džem a salátek se zeleným jablkem
/1,7 / 145,-

Polévka:

0,33l Husí kaldoun s drůbky, masem, zeleninou a nudlemi.
/1,3,7,9/ 89,-

Hlavní chody:

I. 1 ks Bramborový knedlík plněný husím masem, červené kysané zelí, škvarková drobenka
/1,3/ 339,-

II. 1 ks Burger s trhaným husím masem, salát z červeného zelí s jablky a jemná křenová majonéza, hranolky
/1,7 / 369,-

III. 1 ks Pomalu pečené husí stehno, červené vinné zelí, bílé kysané zelí, lokše, bramborový a houskový knedlík
/1,7// 559,-

Dezert:

1ks Francouzský hruškový koláč s vanilkovou zmrzlinou
1,3,7 84,-

Brusenka restaurace a penzion, Brusné 3
768 61 Bystřice pod Hostýnem
Rezervace míst: tel.: +420 730 150 366 | brusenka@brusenka.cz