



RESTAURACE BESEDA

Restaurace · Cukrárna · Muzeum pivovarnictví · Pivovar pod Besedou · Ubytování

Vítáme Vás v Restauraci Beseda!

Informace pro naše hosty

Těšit se můžete na kulinářské zážitky v samotném centru historického města Tábora. Pokrmy z kvalitních a čerstvých surovin s ohledem na moderní gastronomické trendy připravuje tým kuchařů pod vedením Bc. Tomáše Bažanta.

Na přípravě pokrmů a obsluze hostů se podílejí žáci školy v rámci praktického vyučování.

V prostorách budovy se nachází:

- Restaurace Beseda
- Cukrářská dílna
- Muzeum pivovarnictví
- Pivovar pod Besedou
- Ubytování



heslo: beseda55

Uvedené hmotnosti se vztahují k masu a jsou udávány v syrovém stavu.
Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Platnost od 1. 3. 2020

KONTAKT

Telefon: +420 381 253 723; +420 602 419 609

E-mail: beseda.restaurace@ssjs-tabor.cz, nemeckova.marta@ssjs-tabor.cz

www.ssjs-tabor.cz

www.restaurace-beseda.cz



JÍDELNÍ & NÁPOJOVÝ LÍSTEK



JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

**Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem
a ořechy, 80 g^(7,8)** 94 Kč

**Jemná paštika z kuřecích jater s brusinkami,
domácí pečivo, 80 g^(1,7)** 94 Kč

POLÉVKY

**Gulášová polévka,
domácí pečivo⁽¹⁾** 45 Kč

**Polévka denní nabídky,
domácí pečivo⁽¹⁾** 45 Kč

SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

**Konfitované kachní stehno,
perníkové červené zelí s višněmi,
variace knedlíků, 250 g^(1,3,6,7,9)** 229 Kč

**Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami,
houskové knedlíky, 200 g^(1,3,7,9)** 179 Kč

**Hovězí líčka na našem pivě,
restovaná kořenová zelenina,
domácí krokety, 200 g^(1,3,7,9,10)** 255 Kč



**HLAVNÍ
CHODY**

Ryba dne, grilovaná sezónní zelenina, koprová omáčka, 150 g ^(1,7,9)	229 Kč
Kuřecí prsíčko pečené s kůží a ramínkem, glazovaná baby karotka, silná masová šťáva, 150 g ^(1,6)	189 Kč
Váleček z kuřecího stehna ve slaninové krustě s listovým špenátem, omáčka z pečeného česneku, 150 g ^(1,3,7)	189 Kč
Hovězí steak z vyztáhlého masa s cibulovými kroužky a grilovaným rajčatem, omáčka ze zeleného pepře, 250 g ^(1,6,7,9)	339 Kč
Vepřová panenka pečená v chorizu, ragú z pečených paprik, tymiánová omáčka, 200 g ^(1,7)	269 Kč
Grilovaný vepřový kotlet, fazolky s česnekem, jalovcová omáčka, 200 g ^(1,7)	269 Kč
Domácí bramborové noky s kuřecím masem a listovým špenátem, 400 g ^(1,3,7)	179 Kč
Tagliatelle s cherry rajčaty, rukolovým pestem a sýrem Grana Padano, 400 g ^(1,3,7)	179 Kč



**DĚTSKÁ
JÍDLA**

Kuřecí řízek přírodní, čerstvá zelenina, 70 g ⁽¹⁾	85 Kč
Kuřecí řízek smažený, čerstvá zelenina, 70 g ^(1, 3, 7)	95 Kč

PŘÍLOHY

Brambory šťouchané se slaninou a cibulí, 200 g	45 Kč
Pečené brambory Grenaille, 200 g	45 Kč
Domácí krokety, 200 g ^(1, 3)	45 Kč
Steakové hranolky, 200 g	45 Kč
Restovaná zelenina s rukolovým pestem, 150 g	65 Kč
Domácí toast s bylinkovým máslem, 2 ks ^(1, 3, 7)	35 Kč
Tatarská omáčka, 50 g ^(3, 7, 10)	25 Kč
Bylinkový dresink, 50 g ^(3, 7)	25 Kč
Česnekový dresink, 50 g ^(3, 7)	25 Kč



**POKRMY
K PIVU**

Tatarský biftek, 2 ks topinky, 150 g ^(1, 3, 6, 10)	249 Kč
Domácí škvarková pomazánka, pečivo, 150 g	89 Kč
Variace sýrů, pečivo, 150 g ⁽⁷⁾	129 Kč

**ZELENINOVÉ
SALÁTY**

Zeleninový salát míchaný, 150 g	65 Kč
Zeleninový salát s olivami a balkánským sýrem, 300 g ⁽⁷⁾	149 Kč
Salát Caesar s kuřecím masem, krutony a sýrem Grana Padano, 300 g ^(1, 3, 7)	189 Kč

MOUČNÍKY

Jablečný koláč s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou, 100 g ^(1, 3, 7)	75 Kč
Crème Brûlée, 100 g ^(1, 3, 7)	65 Kč
Mražená čokoládová pěna s jahodovou omáčkou a mandlovou drobenkou, 100 g ^(1, 3, 7, 8)	79 Kč



NÁPOJOVÝ LÍSTEK

APERITIVY

Cinzano Bianco / Dry / Rosso, 0,1 l	49 Kč
Prosecco , 0,1 l	55 Kč
Campari Bitter , 0,04 l	49 Kč
Aperol Spritz , 0,2 l	80 Kč

VÍNA ⁽¹²⁾

ŠUMIVÁ VÍNA

Bohemia Sekt Brut / Demi / Rosé demi sec / Nealko, 0,75 l	250 Kč
Bohemia Sekt Prestige Brut / Rosé brut / Chardonnay, 0,75 l	390 Kč
SCAVI & RAY Secco Spumante Brut, 0,75 l	280 Kč
SCAVI & RAY Prosecco Superiore DOCG, 0,75 l	490 Kč

VÍNA ⁽¹²⁾

BÍLÁ VÍNA

Rulandské šedé pozdní sběr, suché, Morava Habánské sklepy Premium, 0,75 l	295 Kč
Veltlínské zelené pozdní sběr, suché, Morava Habánské sklepy Premium, 0,75 l	295 Kč
Tramín červený výběr z hroznů, polosuché, Morava Habánské sklepy Premium, 0,75 l	295 Kč
Hibernal pozdní sběr, polosuché, Morava Malý vinař František Mádl, 0,75 l	295 Kč



VÍNA ⁽¹²⁾**RŮŽOVÁ
VÍNA**

Frankovka Rosé kabinet, suché, Morava, Malý vinař František Mádl, 0,75 l	295 Kč
Zweigeltrebe Rosé kabinet, polosladké, Morava Malý vinař František Mádl, 0,75 l	295 Kč

VÍNA ⁽¹²⁾**ČERVENÁ
VÍNA**

Merlot pozdní sběr, suché, Morava Habánské sklepy Premium, 0,75 l	295 Kč
Zweigeltrebe pozdní sběr, suché, Morava Malý vinař František Mádl, 0,75 l	295 Kč

VÍNA ⁽¹²⁾**ROZLÉVANÁ
VÍNA**

Dle denní nabídky 0,15 l / 0,5 l / 1 l (karafa)	30 Kč / 85 Kč / 160 Kč
---	-------------------------------

**DESTILÁTY
LIKÉRY
0,04 l**

Vodka Finlandia	50 Kč
Vodka Absolut Blue	50 Kč
Beefeater Gin	55 Kč
Beefeater Gin Pink	60 Kč
Bombay Sapphire Gin	60 Kč
Slivovice Jelínek	45 Kč
Hruškovice Williams	55 Kč
Absinth Hills	60 Kč
Tequila Olmeca Blanco	65 Kč
Tequila Olmeca Gold	65 Kč



**DESTILÁTY
LIKÉRY
0,04 l**

Malibu ^(1,7)	50 Kč
Baileys Irish Cream ^(1,7)	55 Kč
Jägermeister	50 Kč
Tuzemák jindřichohradecký ⁽¹⁾	40 Kč
Becherovka	40 Kč
Boris Jelzin (dle nabídky)	40 Kč
Fernet Stock	40 Kč
Božkov Griotte	35 Kč
Božkov Pepermint	35 Kč
Božkov Vaječný likér ^(3,7)	35 Kč

**WHISKY
BOURBON
KOŇAK
0,04 l**

Johnnie Walker Red Label	65 Kč
Ballantine's Finest ⁽¹⁾	65 Kč
Tullamore Dew ⁽¹⁾	65 Kč
Jameson Black Barrel ⁽¹⁾	65 Kč
Jim Beam White	65 Kč
Jack Daniel's Old No. 7 ⁽¹⁾	80 Kč
Jack Daniel's Tennessee Honey ⁽¹⁾	80 Kč
Jack Daniel's Tennessee Fire ⁽¹⁾	80 Kč
Chivas Regal 12y ⁽¹⁾	80 Kč
Four Roses Bourbon	70 Kč
Courvoisier V. S.	90 Kč
Courvoisier V. S. O. P.	120 Kč
Hennessy V. S.	85 Kč
Martell V. S. O. P.	110 Kč
Rémy Martin V. S. O. P	120 Kč

**METAXA
0,04 l**

Metaxa 5*	65 Kč
Metaxa 7*	75 Kč



**RUM ⁽¹⁾
0,04 l**

Captain Morgan Original Spiced Gold	55 Kč
Havana Club 3y	55 Kč
Božkov Republica Exclusive	55 Kč
Legendario Elixír de Cuba 7y	70 Kč
Diplomático Reserva Exclusiva 12y	100 Kč
Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23y	120 Kč

**NEALKOHOLICKÉ
NÁPOJE ⁽¹²⁾**

Karafa vody, 1 l	30 Kč
Karafa vody s ovocem, 1 l	35 Kč
San Benedetto voda perlivá / neperlivá, 0,75 l	60 Kč
Kofola točená, 0,3 l	27 Kč
Kofola točená, 0,5 l	45 Kč
Bonaqua perlivá / neperlivá / jemně perlivá, 0,25 l	29 Kč
Džus Cappy (dle nabídky), 0,25 l	39 Kč
Coca-Cola, 0,33 l	45 Kč
Coca-Cola Zero, 0,33 l	45 Kč
Fanta, 0,33 l	45 Kč
Sprite, 0,33 l	45 Kč
Kinley (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Rose), 0,25 l	45 Kč
Fuze Tea (citron, broskev), 0,25 l	39 Kč
Red Bull, 0,25 l	55 Kč



PIVO ^(1, 12)
ČEPOVANÉ

Pilsner Urquell, 0,3 l	30 Kč
Pilsner Urquell, 0,5 l	45 Kč
Lichvice regionální pivo z Pivovaru pod Besedou, dle aktuální nabídky, 0,4 l	39 Kč
Birell pomelo & grep, 0,3 l	24 Kč
Birell pomelo & grep, 0,5 l	34 Kč

PIVO ^(1, 12)
LAHVOVÉ

Birell světlé nealkoholické, 0,5 l	34 Kč
Birell polotmavé nealkoholické, 0,5 l	34 Kč
Velkopopovický Kozel tmavé, 0,5 l	34 Kč

KÁVA
ILLY

Espresso	45 Kč
Espresso doppio	65 Kč
Espresso bez kofeinu	45 Kč
Cappuccino ⁽⁷⁾	50 Kč
Flat white ⁽⁷⁾	65 Kč
Latte macchiato ⁽⁷⁾	55 Kč
Vídeňská káva ⁽⁷⁾	55 Kč
Alžírská káva ^(3,7)	65 Kč
Turecká káva	35 Kč

TEPLÉ
NÁPOJE

Čaj z čerstvého zázvoru, nebo máty	45 Kč
Čaj Ronnefeldt do konvičky, dle nabídky	45 Kč
Horká čokoláda ^(1,7)	49 Kč
Svařené víno (bílé, červené), 0,2 l ⁽¹²⁾	45 Kč
Grog	45 Kč



SEZNAM ALERGENŮ

1. Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich
2. Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
3. Vejce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z ní
6. Sójové boby (sója) a výrobky z nich
7. Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život
8. Skořápkové plody a výrobky z nich
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg / l nebo kg
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich



UBYTOVÁNÍ, HISTORIE A SOUČASNOST



Ubytování v historickém domě Beseda

Nabízíme komfortní ubytování ve dvoulůžkovém nebo třílůžkovém pokoji s vlastním sociálním zařízením, LCD televizorem, wifi připojením a vestavěnou lednicí.

Ubytovací část je nekuřácká.

Ceník ubytování:

Dvoulůžkový pokoj	1 400 Kč
Třílůžkový pokoj	1 900 Kč
Cena snídaně pro 1 osobu	95 Kč

Snídaně není zahrnuta v ceně ubytování a je nutno objednat ji při příjezdu.

V ceně je zahrnut rekreační poplatek.

Historie domu Beseda

Na severní straně Žižkova náměstí, vpravo od děkanského kostela, přitahuje z dálky pozornost ladné renesanční průčelí restaurace Beseda s vysokým bílým štítem nesoucím znak rytířského rodu Myslíků z Hyršova. Uvnitř pak upoutají návštěvníky krásné gotické klenby a nástěnné malby.

Historie domu je opravdu dlouhá a bouřlivá. Podle pověsti stavěl dům sám mistr Staněk z Menšího Města pražského, jehož dílem je i sousedící kostel. Z nejstarších gruntovních knih víme, že v roce 1438 byl majitelem „domu vedle chrámu“ Tomáš Kolář ze Slap. Na počátku 16. století patřil dům rodu Lichviců. Doslova se můžeme dočíst: „Po velkém požáru táborském roku 1532 vystaven byl znovu Janem, synem Martina Lichvice, dům č. 5 na místě starého, požárem zničeného.“ Martin Lichvice byl prý „dlužník lidský“, zatímco jeho synu Janovi „dal pán Bůh živnost soukenickou“.

V té době vznikly pravděpodobně i rozlehlé třípatrové sklepy svědčící o tom, že již tehdy Jan vedle své živnosti postřihačské vedl též várku a šenk piva i vína. V majetku rodu Lichvického, jemuž byl udělen erb a predikát „z Lichvice“, zůstává dům až do roku 1569.

Po něm přešel dům do rukou Pavla Zálužského, primasa městského a císařského rychtáře. K roku 1577 se našla zmínka, že před domem Lichvicovským Řehoř, knihar z Prahy, knihy prodával. Roku 1639 byl dům prodán Zikmundu Myslíkovi, svobodnému pánu z Hyršova. Jeho manželka Alžběta Johanna Černínová z Chudenic jej za třicetileté války obývala sama, neb Zikmund sloužil v císařském vojsku. Svůj důstojnický život dožil u Karmelitánů v Praze, jimž také dům odkázal.



Po celé jedno století jej **Karmelitáni** drželi, aniž mu věnovali náležitou péči a dům chátral. V pronájmu zde bylo krajské hejtmanství a to i poté, co dům za 1000 zlatých koupil královský poštovník **Josef Čížkovský**, dům byl přitom uznán za váreční.

V 70. letech 19. století měla v poschodí domu svoji místnost **Měšťanská beseda**. Byly to slavné časy! Scházely se zde významné osobnosti a tábořská společenská elita.

Ustavil se zde mj. **Klub přátel věd a umění**, v jehož čele stál nezapomenutelný ředitel městského reálného gymnasia **Václav Křížek**. Členové profesorského sboru zde pořádali pravidelné sobotní poučné přednášky, kterých se účastnila tábořská honorace i s dámami a byly zde pořádány **taneční večírky**.

V přízemí domu byla hostinská místnost, kde dal rada krajského soudu **Fanta** vystavět dokonalý model formanského vozu. Protože byl bodrý a humorný společník, soustředoval se kolem něj soudcovský dorost, páni auskultanti a právní praktikanti. Na rozdíl od hořejších místností, kde bývala důstojnější společnost, dole, v tzv. **formance**, bývalo veselo. V dalších spodních místnostech měli v té době knihtiskárnu, litografii a knihkupectví **J. K. Frank** a redakce časopisů „**Tábor**“ a „**Lužičan**“.

Roku **1933** koupil dům hoteliér **Jaroslav Teverný**, který za velkých nákladů uvedl dům do původního stavu a otevřel zde podnik jménem **hotel Beseda**. Neváhal vynaložit obrovské prostředky a úsilí, aby znovu odkryl gotické klenby v přízemí a v poschodí. Uměl ocenit kamenné ostění, které dnes obdivují návštěvníci i historici. Cenná jsou i vnější sgrafita a i v místech, kam se běžný návštěvník nedostane, jsou architektonické poklady, například neobvykle řešená konstrukce a vazba krovu.

Celý dům je v současnosti předmětem **památkové ochrany** v rámci městské památkové zóny města **Tábor**.



Historie pivovarnictví v Táboře a Muzeum pivovarnictví

Nenechte si ujít jedinečnou expozici přímo zde, ve zrekonstruovaném sklepení domu Beseda.

Pivo na Hradišti hory Tábor vařili už husité, avšak jen v malém. K zásadnímu zlomu došlo 25. ledna 1437, kdy se představitelé města smířili se Zikmundem Lucemburským a ten na oplátku udělil husitské obci listinu s městskými právy. Tábor se tak stal plnoprávným královským městem. K výsadám patřilo i právo vařit pivo – tzv. právo várečné, které povolovalo výrobu sladu, vaření a šenkování piva. Právo várečné bylo vázáno vždy na dům, nikoli na majitele.

Zpravidla se v tábořských pivovarech vařilo v zimě pivo „bílé“ z pšenice a zbytek roku pivo „staré“ z ječmene. Kromě sladu a chmele se do piva přidávala i sůl a jalovec. Jalovcové prý bylo tehdy v Táboře nejoblíbenější!

Tábor býval doslova pivní velmocí – na počátku 16. století stálo v Táboře **13 pivovarů!** Od roku 1612 byl založen obecní pivovar v areálu středověkého hradu Kotnov. Za třicetileté války se pivovaru v obléhaném Táboře dařilo těžce, po kapitulaci roku 1621 přešlo celé město pod správu císařského gubernátora. V té době si zde za poplatek vařili pivo měšťané. Když byl roku 1767 městský pivovar vůbec poprvé pronajat, stal se nájemcem Josef Paleček.

Nájem 10 262 rýnských zlatých ročně však nebyl schopen platit a svou činnost musel ukončit. Výrazná změna v místním pivovarnictví nastala roku 1844, kdy obec podstoupila pivovar měšťanskému sdružení. Členů společnosti bylo úctyhodných 273! Roku 1863 byla zahájena **velká přestavba pivovaru**. Plány k němu zhotovil zeměměřič Julius Rombald z Příbrami a výstavby se ujal stavitel Maxmilian Šimanovský z Tábora.

K **útlumu pivovarnictví** došlo v Táboře, stejně jako i jinde, za první světové války. Po druhé světové válce, roku 1948 byl pivovar **znárodněn** a začleněn do nové společnosti Jihočeských pivovarů. V roce 1965 zde byla instalována nová stáčecí linka na lahvové pivo. V Táboře se vařilo několik druhů piv, pamětníci vzpomínají na světlý **11° Parkán**, anebo světlý **12° Kotnov**. Voda k várkám však byla brána z městského řádu, neupravovala se a to se nepříznivě projevovalo na jakosti piva.

Během let docházelo k postupnému útlumu výroby a roku **1981 byl pivovar zrušen**. Objekt pivovaru zůstal delší dobu bez příslušného využití a chátral. Na lepší časy se mu začalo blýskat roku 2000, kdy areál převzala místní stavební firma Dvořák, která se pustila do renovace a našla budovám nové adekvátní využití.

Pivovar pod Besedou v současné době vaří pivo Lichvice.



Restaurace Beseda - školní restaurace, odloučené pracoviště pro praktické vyučování

Restaurace Beseda je školní zařízení sloužící výchově a vzdělávání budoucích odborníků v gastronomii pod vedením kvalifikovaných pedagogů a zkušených odborníků z praxe.

Střední škola obchodu, služeb a řemesel v Táboře nabízí tyto obory denního studia:

ČTYŘLETÉ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU:

- 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání (Obchodně podnikatelská činnost)
- 65-42-M/01 Hotelnictví
- 68-43-M/01 Veřejnosprávní činnost
- 72-41-M/01 Informační služby (Knihovnické a informační služby)

Vedle všeobecně vzdělávacích předmětů se studium zaměřuje na výuku cizích jazyků, informačních technologií a profilových předmětů jednotlivých oborů. Podmínkou přijetí je úspěšné ukončení základní školy a absolvování přijímacího řízení.

TŘÍLETÉ S VÝUČNÍM LISTEM:

- 23-68-H/01 Mechanik opravář motorových vozidel
- 26-57-H/01 Autoelektrikář
- 29-54-H/01 Cukrář
- 29-56-H/01 Řezník-uzenář
- 36-52-H/01 Instalatér
- 65-51-H/01 Kuchař-číšník
- 66-51-H/01 Prodavač

Podmínkou pro přijetí je absolvování základního vzdělání.

DVOULETÉ NÁSTAVBOVÉ S MATURITNÍ ZKOUŠKOU:

- 64-41-L/51 Gastronomie
- 65-41-L/51 Podnikání

Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky

Střední škola obchodu, služeb a řemesel umožňuje zájemcům rozšířit si jazykové znalosti na Jazykové škole s právem státní jazykové zkoušky. V návaznosti na ukončené středoškolské vzdělání je pro studenty připraven pomaturitní kurz cizích jazyků. Pro širokou veřejnost nabízí škola večerní kurzy jazyků.

Kontakt:

Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky

Bydlišského 2474, 390 02 Tábor

Telefon: +420 393 033 111

E-mail: skola@ssjs-tabor.cz

www.ssjs-tabor.cz

