Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Hotel a pivovar Purkmistr. Překlad webových stránek z češtiny do ruštiny.

Irina Proskurňa

Plzeň 2012

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky a slavistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina – ruština

Bakalářská práce

Hotel a pivovar Purkmistr. Překlad webových stránek z češtiny do ruštiny.

Irina Proskurňa

Vedoucí práce:

Mgr. Bohuslava Golčáková, Ph.D.

Katedra germanistiky a slavistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2012

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, červen 2012 ……

Poděkování patří vedoucí práce Mgr. Bohuslavě Golčákové, Ph.D. za metodické vedení, odborné rady a připomínky.

OBSAH

ÚVOD 6
1 PŘEDPŘEKLADOVÁ ANALÝZA VÝCHOZÍHO TEXTU 7
1.1 Obecná charakteristika 7
1.2 Morfologické prostředky 8
1.3 Syntaktické prostředky 9
1.4 Lexikální prostředky 10
1.5 Funkční styl 10
2 TEORIE PŘEKLADU 11
3 PŘEKLAD VÝCHOZÍHO TEXTU 13
4 PŘEKLADATELSKÝ KOMENTÁŘ 47
4.1 Transformace lexikální 48
4.2 Transformace lexikálně-sémantické 49
4.3 Transformace gramatické 50
4.4 Transformace lexikálně-gramatické 52
4.5 Překlad bezekvivalentní lexiky 53
5 SLOVNÍK 54
ZÁVĚR 58
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY 59
RESUMÉ 60
PŘÍLOHA 61

ÚVOD

Hlavním cílem této bakalářské práce je přeložit webové stránky plzeňského hotelu a pivovaru Purkmistr, vypracovat analýzu výchozího textu, vypracovat překladatelský komentář a vytvořit stručný česko-ruský slovník. Účelem je převést vybrané informace z webových stránek do ruského jazyka tak, aby výsledný text oslovil rusky mluvící zákazníky a pomohl rozšíření zákaznického portfolia.

Hotel a pivovar Purkmistr má dlouholetou historii a v současné době nabízí velké množství služeb z oblasti pohostinství, gastronomie a volnočasových aktivit. Všechny dostupné služby jsou prezentovány na internetové adrese <http//:www.purkmistr.cz>, ze které také pochází výchozí text překladu. Rozvržení stránek je jednoduché a ovládání intuitivní, informace jsou tematicky rozčleněny do několika bloků. Text je doplněn barevnými fotografiemi, což dojem z prezentace ještě více umocňuje.

Vlastní internetové stránky jsou psány v češtině a nabízí pouze dvě další jazykové varianty – v anglickém a německém jazyce. V dnešní době je jistě přínosem rozšiřovat jazykové varianty webových stránek, obzvláště jsou-li jednou z hlavních cílových skupin cizinci a turisté. Avšak vzhledem k tomu, že se v případě toho překladu nejedná o práci na zakázku, byly přeloženy pouze některé části webu, na kterých se nejlépe mohly demonstrovat základní překladatelské postupy. Toto hledisko se tak stalo klíčovým při výběru výchozích textů pro překlad. Po pečlivém uvážení bylo pro překlad vybráno sedm bloků: Hotel Purkmistr****, Pivovar a restaurace, Pivo, Bowling, Kongresy, Svatební hostiny a Klientské akce. Ostatní bloky neobsahovaly informace relevantní pro překlad, a tudíž nejsou součástí bakalářské práce.

Samotná práce je členěna do pěti kapitol. Po úvodní části následuje první kapitola, ve které je obecně charakterizován výchozí text jak z hlediska lingvistických, tak extralingvistických příznaků. Druhá kapitola čerpá z odborné literatury a přibližuje základní postupy, kterých se při překladu užívá. Ve třetí kapitole se nachází vlastní překlad. Překladatelský komentář s konkrétními příklady je obsahem kapitoly čtvrté. Práci uzavírá pátá kapitola, jež obsahuje česko-ruský slovník důležitých pojmů. Přílohu bakalářské práce tvoří výchozí text. Kromě vlastního překladu je celá práce vypracována v češtině, může tedy posloužit jako studijní materiál budoucím generacím.

1 PŘEDPŘEKLADOVÁ ANALÝZA VÝCHOZÍHO TEXTU

1.1 Obecná charakteristika

Jak již bylo naznačeno v úvodu, výchozí text pro překlad je složen z informací, které hotel a pivovar Purkmistr prezentuje na svých webových stránkách. Webové stránky byly uvedeny do provozu v roce 2008 a autorem designu je Jiří Kadeřábek. Výchozí text byl vzhledem k vyskytujícím se gramatickým chybám a grafické nesourodosti opraven a přepsán do jednotného formátu. Z celkem šestnácti bloků bylo pro překlad vybráno sedm.

První blok Hotel Purkmistr **** je věnován základním informacím. Přibližuje historii celého komplexu, obsahuje popis jednotlivých pokojů i s ceníkem a možností internetové rezervace, nabízí různé pobytové programy. První blok má pět záložek: Ubytování, Historie a současnost, Ceník a slevy, Balíčky ubytování a Rezervace. Přeloženy byly čtyři z nich, neboť poslední ze záložek, Rezervace, obsahuje pouze pole pro vyplnění kontaktních informací v případě zájmu o některý z nabízených pobytů.

Druhý blok s názvem Pivovar a restaurace má devět záložek: Interiér a restaurace, Sládek a ocenění, Výroba našeho piva, Kde se čepuje Purkmistr, Prohlídky pivovaru, Šéfkuchař a ocenění, Jídelní lístek, Týdenní menu a Historický sklípek. V tomto bloku lze získat doplňující informace o interiéru restaurace a sklípku, o výrobě a prodeji místního piva a informace o pracovních zkušenostech kuchaře spolu s nabídkou jídel. Jídelní lístek, jenž je také součástí překladu, byl vložen do přílohy v původním formátu .pdf. Týdenní menu není součástí překladu, jakožto položka, která se neustále mění dle aktuální nabídky.

Třetí blok Pivo představuje všechny druhy piv, jež jsou vyráběny v místním pivovaru. Jednotlivé produkty jsou popsány z hlediska složení i chutí.

Čtvrtý blok Bowling Purkmistr nabízí možnost využití bowlingových drah, a to nejen ubytovanými hosty. Zájemci zde naleznou přehledný ceník a kontaktní údaje na recepci hotelu.

Pátý blok Kongresy je rozčleněn na pět záložek: Nabídka prostor, Kongresové menu, Kongresové balíčky, Coffee break a Ceník. V tomto bloku jsou obsaženy informace o možnostech a cenách uspořádání firemních kongresů včetně nabídky občerstvení. Záložka Coffee break byla také vložena do přílohy v původním formátu pdf.

V šestém bloku Svatební hostiny jsou ve dvou záložkách, Nabídka svatebních menu a Nabídka, popsány možné varianty svatebního menu a nabídka kompletního programu svatby od obřadu až po noční grilování. Nabídka svatebních menu byla také ponechána ve formátu pdf.

Poslední z překládaných bloků, Klientské akce, je rozdělen do šesti záložek: Zabijačkové menu, Skupinové menu, Nabídka grilování, Nabídka rautů, Pivní menu a Firemní večírek. Pro překlad byla vybrána pouze jedna z nich, a sice Firemní večírek.

Obecně jsou texty zaměřeny na propagaci a prezentaci služeb a produktů Hotelu a pivovaru Purkmistr. Hlavním úkolem je oslovit nové zákazníky a nabídnout jim originální služby a nevšední zážitky. Text je určen

české i zahraniční široké veřejnosti, především turistům, novomanželům, rodinám s dětmi či podnikatelům.

1.2 Morfologické prostředky

Výchozí text je jmenného charakteru, tedy jsou to jména, která převažují nad ostatními slovními druhy.

Podstatná jména se nejčastěji vyskytují v prvním pádě jednotného čísla, v této podobě jsou použita ve výčtech ocenění šéfkuchaře a sládka a v seznamech popisujících vybavení interiéru nebo nabízené služby.

Užitá podstatná jména označují jak konkrétní (*pivovar*, *ječmen*, *slad*), tak i abstraktní pojmy (*věhlas*, *atmosféra*, *pokrytí*). Mezi konkrétními podstatnými jmény jsou jména vlastní (*Plzeň*, *Purkmistr*, *Josef Krýsl*) i obecná (*hotel*, *restaurace*, *pivo*).

Podstatná jména téměř nikdy nestojí ve větách samostatně, naopak jsou velice často rozvita jinými podstatnými jmény, přídavnými jmény či obojím (*vysoušeč vlasů*, *hotelový kamerový systém*, *automatické zavírání vrat*).

Přídavná jména objevující se v textu lze rozdělit na vztahová (*plzeňský typ*, *moravský slad*, *klimatizovaný prostor*) a vztahová (*pracovní stůl*, *dětská sedačka*, *světlý ležák*). Přídavná jména přivlastňovací se v textu nevyskytují vůbec.

Ze zájmen lze v textu nalézt zájmena osobní (*Zajistíme pro Vás romantický a nezapomenutelný den s obřadem pod širým nebem u historického pranýře „Jana Sladkého Koziny“ nebo přímo u varen v naší stylové pivnici.*), přivlastňovací (*Účastníkům Vaší akce můžeme nabídnout ubytování v 32 luxusně zařízených pokojích.*), vztažná (*Zároveň jsme chtěli připomenout i nejstarší pivovar v českých zemích – pivovar v Domažlicích, který vyráběl pivo stejné značky.*) a neurčitá (*technické podmínky pro ozvučení veškerých prostor*).

Číslovky v textu jsou neurčité (*Pivo je vařeno podle tradičních receptur z několika druhů sladovnického ječmene nejvyšší kvality a chmele z žatecké pěstitelské oblasti.*) a určité, které lze dále rozdělit na základní (*Plzeň 3*) a řadové (*1. místo za tmavý ležák*). Číslovky určité jsou psány formou arabských číslic.

Slovesné tvary se vyskytují nejčastěji v 1. osobě čísla množného (*Nabízíme trojdráhový provázkový bowling s UV provedením a score-systémem firmy KOPP.*) nebo ve 3. osobě čísla jednotného (*Karamelová vůně se mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů.*). Kromě přísudků slovesných se v textu objevují i přísudky jmenné se sponou, která je vyjádřena slovesem být. Jemnnou částí jsou v jednotlivých případech přídavná jména (*Dvůr je možné uzavřít a nasvítit podle zadání zákazníka.*), jmenné tvary příčestí (*Celý prostor dvora je ozvučen a pokryt WIFI připojením.*) nebo příslovce (*V případě skupinových rezervací je možno domluvit individuální dobu provozu.*).

1.3 Syntaktické prostředky

V textu se často vyskytují jednoduché věty s několikanásobně rozvitými větnými členy. (*Můžeme nabídnout nejrůznější možnosti zábavy – divadelní představení, bowling, stylové večeře s kulturním programem, grilování na dvoře, staročeskou zabijačku, barmanskou show, hudební vystoupení apod.*). Jejich funkcí je ve stručnosti poskytnout co největší množství informací, v tomto případě výčet poskytovaných služeb.

Souvětí představují zhruba čtvrtinu celého textu. Vyskytují se souvětí souřadná s větami v poměru:

slučovacím (*Nachází se v 1. patře budovy a je dostupná pomocí výtahu*.),

odporovacím (*Kvalita piva byla ale po celá staletí poměrně nevyrovnaná a věhlas plzeňského piva, jak je známe dnes, má svůj počátek teprve na sklonku první poloviny 19. století, kdy vzniká plzeňský Měšťanský pivovar jako společný podnik právovárečných měšťanů, od něhož odvozuje svůj původ dnešní společnost Plzeňský Prazdroj.*),

stupňovacím (*Jestliže ano, přijeďte k nám pivo Purkmistr nejen ochutnat, ale i zjistit tajemství jeho výroby.*),

důsledkovém (*V době nedávno minulé došlo k zániku tohoto pivovaru, a proto jsme se rozhodli značku zachovat.*).

V textu se také objevují souvětí podřadicí s různými druhy vedlejších vět:

předmětnými (*Jako každý pivovar, který se snaží vařit co nejlepší pivo, i Purkmistr si je vědom toho, že „jméno“ (tedy zkušenost) sládka je tím, co teprve dělá pivo pivem.*),

přívlastkovými (*Výčep je přímo napojen na pivovarské ležácké tanky, ze kterých je čepován veškerý sortiment námi vyráběných piv.*),

příslovečnými časovými (*Když se právě neúčastníte naší karaoke show, hrají naši DJs muziku k tanci – o zábavu je postaráno v každém okamžiku.)*,

příslovečnými účelovými (*Ke každé svatbě přistupujeme individuálně a termín je vždy rezervován pouze pro jedinou svatbu, aby tak byla zaručena maximální spokojenost a naprostá péče personálu.*).

V textu lze také objevit věty jednočlenné (*Moderní technologie, funkční vybavení, snadné ovládání, dokonalý servis.*) či věty s polovětnými konstrukcemi, jako je přístavek volný (*V případě nevyužití rezervace – no show – Vám bude naúčtován poplatek ve výši 100% z ceny ubytování.*).

Mezi druhy vět převažují věty oznamovací, lze ovšem najít i věty tázací (*Máte rádi pivo plné chuti, jehož vůně lahodí vašim smyslům?)* a zvolací (*Troufáme si také tvrdit, že některé položky nenajdete nikde jinde, než právě v naší restauraci – zkuste si někde jinde objednat drůbeží játra v cibulovém sádle nebo palačinky s pivní marmeládou z tmavého ležáku!*). Účelem vět zvolacích a tázacích je oživit sdělení a zaujmout čtenáře. Stejnou funkci pak plní ve větách modální částice (*Použitá surovina je samozřejmě bez obsahu THC. Pivo s jemnou příchutí cappuccina mnohé překvapí a jistě si najde své obdivovatele i mezi těmi, kteří kávu nepijí.*).

1.4 Lexikální prostředky

Ve výchozím textu jsou používány spisovné lexikální prostředky. Hovorové výrazy, vulgarismy či dialektismy se v textu nevyskytují. Stylisticky neutrální slovní zásoba je obohacena termíny z oblasti gastronomie, pivovarnictví či techniky.

S termíny z gastronomie (*řízené degustace pod vedením našeho zkušeného someliéra*) a pivovarnictví (*Pivo podáváme nefiltrované a nepasterizované, aby se v něm zachovaly všechny původní výživné látky*) souvisí termíny z biologie a chemie (*Při hlavním kvašení vzniká v pivě alkohol a uvolňuje se oxid uhličitý. Pivo sice na první pohled vypadá jako mírně zakalené a méně průzračné než piva filtrovaná, ale právě díky tomu obsahuje výhradně přírodní látky (vysoký obsah vitamínů řady B, cukry, kvasinky atd.), je hutnější a působí velmi blahodárně na lidský organizmus.*).

Termíny z oblasti techniky se vyskytují ve výčtu technického vybavení prostor nabízených k pořádání kongresů (*LCD obrazovky s úhlopříčkou 82“*, *výsuvné plátno rozměr 250 cm x 250 cm*, *projektor s rozlišením SXGA 1600x1200*).

Dále se v textu vyskytují slova přejatá z francouzského jazyka (*apartmán*, *somelier*, *ragú*), italského jazyka (*gnocchi*, *balsamico*, *tagliatelle*), anglického jazyka (*teambuildingové akce*, *flipchart*, *DJ*), či ruského jazyka (*boršč*). S přejímáním cizích slov úzce souvisí internacionalismy, které se v textu vyskytují poměrně často (*bankety*, *prezentace*, *karaoke party*). Slovní zásobu obohacují i archaismy (*grunty*, *krčmář*) a historismy (*groše*, *denáry*).

1.5 Funkční styl

Výchozí text se vyznačuje jmenným charakterem, je srozumitelný široké veřejnosti a přináší aktuální informace. Čtenář je informován a zároveň přesvědčován o nabízených službách. Na základě předpřekladové analýzy lze text přiřadit k publicistickému stylu.

2 TEORIE PŘEKLADU

Translatologický slovník definuje práce překladatele následujícím způsobem: „*Cílem překladatelovy práce je zachovat, vystihnout, sdělit původní dílo, nikoli vytvořit dílo nové, které nemělo předchůdce. Cíl překladu je reprodukční.*“ (Hrdlička, 1988: 7)

Český literární teoretik a historik Jiří Levý (1983: 51) definoval tři fáze překladatelovy práce:

1) pochopení předlohy
2) interpretace předlohy
3) přestylizování předlohy

Důležitým aspektem v procesu překladu je pochopené samotné předlohy. To vyžaduje pečlivé zkoumání a následný rozbor textu. Překladatel si musí uvědomit, jaké výrazové prostředky používá autor a čeho tím chce dosáhnout. Po pochopení textu nastává čas pro jeho interpretaci, jinými slovy jde o transformaci textu z výchozího jazyka do jazyka cílového pomocí překladatelských postupů. Následná stylizace textu je pak již finální úpravou překladu, kdy překladatel kombinuje funkčnost překladu s estetičností tak, aby byl výsledný překlad adekvátní a ekvivalentní k originálu.

Kvalitního překladu lze dosáhnout metodami, které se souhrnně označují jako překladatelské postupy (či transformace).

Eva Vysloužilová (2002: 12) dělí překladové transformace takto:

1) lexikální (lexikálně-sémantické)
2) gramatické
3) lexikálně-gramatické

K lexikálním transformacím řadí transkripci, transliteraci a kalkování. Transkripce je fonetický přepis, reprodukuje se zvuková podoba slova. Transliterace na druh straně zachovává grafickou podobu slova. Kalkování je pak doslovným překladem.

K lexikálně sémantickým záměnám autorský kolektiv řadí konkretizaci, generalizaci a modulaci. Konkretizace je záměna lexikální jednotky s obecnějším výrazem ve výchozím jazyce jednotkou konkrétnějšího významu v jazyce cílovém. Generalizace je opačný postup, kdy je lexikální jednotka s užším významem ve výchozím jazyce nahrazena jednotkou konkrétnějšího významu v jazyce cílovém. Modulací rozumíme záměnu lexikální jednotky, jejíž význam lze logicky vyvodit z významu ve výchozím jazyce.

Gramatické transformace se týkají dvou úrovní překládaného textu. V rámci větných konstrukcí se jedná o změnu syntaktické konstrukce při zachování lexikálního obsahu (tzv. záměna gramatického statutu větných konstrukcí). Příkladem může být záměna trpných konstrukcí ve větě konstrukcemi činnými či spojení několika větných konstrukcí v jednu či naopak rozdělení jedné větné konstrukce do několika samostatných částí. Dále se uplatňuje změna pořádku slov ve větných konstrukcích (tzv. slovosledné transformace).

Z hlediska větných celků rozlišuje Vysloužilová (2002: 14) následující kategorie gramatických transformací:

a) záměny slovních tvarů – změna gramatické kategorie slova (rodu, čísla, pádu, vidu apod.),
b) slovnědruhové záměny – pronominalizace (záměna podstatného jména zájmenem), nominalizace (záměna jména jménem či verbalizace (záměna podstatného jména slovesem),
c) větněčlenské záměny – typickým případem je překlad ruského neshodného přívlastku českým shodným přívlastkem a naopak,
d) záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními – překlad víceslovného pojmenování jednoslovným a naopak.

Posledním typem základních překladatelských transformací jsou lexikálně-gramatické transformace, mezi ně patří:

a) antonymický překlad,
b) rozšíření informačního základu,
c) explikace neboli opisný překlad,
d) kompenzace – převod obsahových prvků jinými prostředky či na jiném místě v textu,
e) celkové přehodnocení – uplatňuje se u překladu frazeologismů a ustálených slovních spojení.

Konkrétní příklady jednotlivých překladatelských transformací jsou uvedeny v překladatelském komentáři.

Nedílnou součástí překladatelských postupů je také překlad bezekvivalentního lexika. Vysloužilová (2002: 16) říká, „*Jako bezekvivalentní slovní zásobu označujeme případy, kdy pro výraz ve výchozím jazyce označující místní jev, pojem či reálii neexistuje příslušný ekvivalent v lexikálním inventáři cílového jazyka.*“ V těchto případech má překladatel možnost několika překladových řešení Vysloužilová (2002: 16):

1) transliterace a transkripce
2) kalkování
3) opisný překlad – zvolení nejbližšího protějšku v cílovém jazyce
4) vytvoření nového výrazu.

V případě překladu vlastních jmen z cizího jazyka do ruštiny může překladatel zvolit následující řešení:

1) transliterace a transkripce (případně jejich kombinace)
2) překlad
3) transplantace – přenesení jména z výchozího jazyka do ruštiny beze změn

Při překladu mezi ruštinou a češtinou je velmi důležité nedopouštět se tzv. interferenčních chyb (Vysloužilová, 2002: 17). Interferenční chybou rozumíme nesprávný přenos lexikálních jednotek z výchozího jazyka do jazyka cílového. Zdrojem těchto chyb bývají nejčastěji rusko-česká homonyma a paronyma.

3 PŘEKLAD VÝCHOZÍHO TEXTU

ОТЕЛЬ ПУРКМИСТР****

РАЗМЕЩЕНИЕ В ОТЕЛЕ

Пивоваренный отель предлагает **32 комфортно оснащенных сертифицированных номера**. Общая вместимость отеля составляет **65 спальных мест** (в том числе 1 четырехместный и 1 двухместынй номера класса «Люкс», 1 номер категории single, 10 номеров категории twin и 19 номеров категории double)

- 24 двухместных номера категории **First Class** (8 twin, 16 double)
- 5 двухместных номеров для некурящих категории **First Class** (2 twin, 3 double)
- 1 одноместный безбарьерный номер **First Class**
- 1 двухместный **номер класса «Люкс» категории De Luxe**
- 1 четырехместный **номер класса «Люкс» категории President**

Стильно оснащенные номера категории First Class оборудованы:

- отдельной ванной с туалетом, ваной или душевой кабиной, феном, качественной косметикой
- LCD телевизором с 15 программами, 3 следующие программы подключены к системе видеонаблюдения (Вы можете наблюдать за своим автомобилем)
- телефоном с прямым набиранием номера, радио, сейфом, минибаром
- кондицинером с терморегуляцией прямо в номере
- неограниченным кабельным или WIFI подключением к интернету
- электронной замковой системой ABLOY

Отельные номера для семей с детьми

- отельный номер **31** оснащен детской комнатой
- детская игральная комната размещена отдельно
- в комнате рабочий стол, лампочка, детское сидение, игрушки

Автомобильная стоянка

Пивоваренный двор владеет стояночными местами в расстоянии приблизительно 50 метров от отеля с вместимостью 70 автомобилей. Парковка сторожится системой видеонаблюдения. Безопасность обеспечена автоматическим закрытием ворот с 22:00 до 6:00.

ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Впервые в истории упоминается объект Пивоваренного двора в **1603 году**. В то время было принято помечать т. н. «грунты» (т. е. участки) не номерами, а именами владельцев или жителей. В указанном выше году т. н. «Бендовский» двор купил у шинкаря Файта Петр Бурм за 18 420 грошей. В течение лет двор имел много разных владельцев и одно время двор назывался «Тоннаровский». В 1786 году двор покупает Матей Шнебергер

за 473 рынских золотых, 44 крейцера и 4 ½ динара. В то время двор называют «У Файта», что упоминает прежнего владельца шинкаря.

В 1999 – 2000 годах мы объект купили с целью перестроить его на центр релаксации и спорта с гастрономическими услугами.

Новый комплекс в себе чутко соединяет некоторые первоначальные здания со зданиями недавно построенными, расположенными в вместительности первоначальных зданий и это все при сохранении элементов типических для первоначальной архитектуры.

Вопреки значительным затруднениям, которые осложняли доведение проекта до конца, был комплекс открыт **6 июля 2007 года в 16:00** – надеемся, что эта магическая комбинация будет счастливой и предзнаменует наш успех и Ваше удовлетворение.

ЦЕНЫ НА ПРОЖИВАНИЕ И СКИДКИ

Стоимость проживания в сутки:

Одноместный номер – Single Room	1790 CZK
Двухместный номер – Double Room	2340 CZK
Двухместный номер – номер класса «Люкс» De Luxe	2690 CZK
Четырехместный номер – номер класса «Люкс» President	4190 CZK
Дополнительная кровать – Extra Bed	840 CZK

В стоимость включен завтрак «шведский стол», НДС и местная плата и неограниченное подключение к интернету. Цена не включает использование минибара, телефонный счет и дополнительные услуги. Пребывание детей бесплатно только без претензии на собственную постель.

Парковка внутри комплекса	50 CZK
Домашнее животное	50 CZK
Парковка в гараже	бесплатно
Неограниченный доступ в интернет	бесплатно

Отмена бронирования

Условия аннуляции относятся к отменению забронированного пребывания со стороны клиента. Бесплатная аннуляция возможна за 7 дней до. В случае поздней аннуляции за 5 дней до прибытия, Вам будет предъявлен счет стоимостью в 50% стоимости пребывания, в случае аннуляции за 2 дня до прибытия, Вам будет предъявлен счет стоимостью в 80% стоимости пребывания. В случае аннуляции в день прибытия Вам будет предъявлен счет стоимостью в 100% стоимости пребывания. В случае неиспользования забронированного номера Вам будет предъявлен счет стоимостью в 100% стоимости пребывания.

В случае аннуляции по уважительной причине (смерть члена семьи, госпитализация клиента или члена его семьи в больницу, серьезная болезнь, стихийное бедствие) счет не предъявляется. Вышеуказанные данные клиент объязан подтвердить письменно администрации отеля не позднее трех дней от их возникновения. На возмещение платы аннуляции отель объязан выписать счет-фактуру.

ПАКЕТЫ ПРЕБЫВАНИЯ

Выходные в пивзаводе для двоих

Любите пиво полного вкуса, запах которого доставляет удовольствие Вашим чувствам? Собираете предметы пивной атрибутики или интересуетесь «пивными турами»? Если да, приезжайте к нам не только попробовать пиво Пуркмистр, но и узнать тайны его приготовления.

В пакет входит:

- проживание в отеле Пуркмистр**** (двое суток), включая завтрак
- экскурсия по пивзаводу с дегустацией
- субботний ужин «Czech specials»
- 1 час игры в боулинг
- подарочная двойная упаковка пива
- колбаса со вкусом пива с собой

Стоимость пакета для двух человек*: 3890 CZK

*доплата за присутствие в процессе приготовления пива 1500 CZK

Семейные выходные

Позвольте себе привлекательные выходные в пивзаводе с детьми, посетите с детьми зоопарк или кино.

В пакет входит:

- проживание в отеле Пуркмистр**** (двое суток), включая завтрак
- субботний ужин
- посещение зоопарка или кинотеатра «CineStar»
- экскурсия по пивзаводу с дегустацией
- 1 час игры в боулинг

Стоимость пакета для двух взрослых и двух детей: 5890 CZK

Стоимость пакета для трех человек: 4790 CZK

Выходные «Просто-так»

Позвольте себе отдохнуть в привлекательной обстановке маленького пивзавода.

В пакет входит:

- проживание в отеле Пуркмистр**** (2 ночи), включая завтрак

- субботний ужин
- посещение кинотеатра «CineStar», влкючая билеты на общественный транспорт
- экскурсия по пивзаводу с дегустацией
- массаж по выбору (релаксационный, спортивный)
- 1 час игры в боулинг

Стоимость пакета для двух человек: 4790 CZK

Пивной велосипедный туризм

В пакет входит:

- проживание в отеле Пуркмистр**** (двое суток), включая завтрак

1-ый день

- бутылка пива Пуркмистр в номере (для каждого участника)
- ужин в форме пивного меню в отельном ресторане Пуркмистр
- экскурсия по пивзаводу с дегустацией пива Пуркмистр

2-ой день

- завтрак «шведский стол»
- велосипедная экскурсия в пивзавод «Голубая Звезда» на весь день
- регенеративный массаж или спортивный массаж

3-ий день

- завтрак «шведский стол»
- прощальный пивной подарок

Стоимость для двух человек: 5200 CZK*
***стоимость действительна только по выходным**

В стоимость пакета входят автомобильная стоянка, хранение велосипедов в крытом и подназорном гараже, неограниченный доступ в интернет, НДС и местная плата и пребывание домашнего животного. В стоимость не входят использование минибара, телефонный счет и дополнительные услуги. Пребывание детей бесплатно только без претензии на собственную постель.

ПИВЗАВОД И РЕСТОРАН

ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА

Неповторимую атмосферу ресторана создают в основном медные котлы, расположенные в передней части нижнего ресторана.

Таким способом каждый посетитель имеет возможность познакомиться с технологией пивзавода. Безукоризненно предложенный интерьер был разработан с учетом исторического происхождения целого объекта. Розлив пива подлкючен прямо к пивоваренным бакам, из которых разливается весь ассортимент нами производимого пива.

Вместимость нижнего ресторана составляет 80 человек.

Верхний ресторан предлагает 90 посадочных мест с возможностью совмещения с конференцзалом.

Оба ресторана оборудованы проекционными экранами.

ПИВОВАР И НАГРАДЫ

Как и каждый пивзавод, старающийся варить как можно лучшее пиво, так и Пуркмистр сознает, что «имя» (т. е. опыт) пивовара то, что делает пиво пивом. В этом отношении наши гости и потребители не должны волноваться, наши пивовары из лучших.

Йосиф Крысл – выпускник техникума пищевых технологий и Химико-технологического университета, является одним из известнейших пивоваров в Чехии, кроме того много лет работал пивоваром на пивзаводе «Пльзеньский Праздрой».

Петр Крысл – выпускник техникума пищевых технологий, сын Йосифа Крысла, последовательно идет по следам своего отца и является наследником семейной традиции.

Оба пивовара окончили образовательный курс Сензорического экзамена в Исследовательском институте пивоваренном и солодовом в Праге.

Награды наших пивоваров:

Февраль 2005 Прага – 1-ое место за светлый и темный лежак в категории «Homebrewing»

Весенняя награда пивоваров 2007 – 1-ое место за темный лежак

Выставка «Beer and Whisky» Стокгольм 2007 – 3-е место за темный лежак Пуркмистр

Ассоциация любителей пива – награда Пивовар 2007 года

Чешская пивная печать Табор 2008 – 3-е место за темный лежак 2008 года

Фестиваль Солнце в бокале 2008, Пльзень – 1-ое место за светлый лежак

Весенняя награда чешских пивоваров 2009 – 1-ое место за светлый лежак и 3-е место за темный лежак

Непомуцкий пивной праздник 2009 – 2-ое место за лучшее пиво – светлый лежак 12%

Фестиваль Солнце в бокале 2009, Пльзень – 1-ое место за лучшее пиво – светлый лежак 12%

Конкурс «Сказочное пиво» Бельведер Ж. Руда – 1-ое место за полутемный лежак 12%

Чешская пивная печать Табор 2010 – 2-ое место за верховно броженное специальное пшеничное пиво Писарж 12%

Пиво Чешской Республики 2010 – золотая медаль за Пуркмистр – темный лежак 12%, бронзовая медаль за Пуркмистр – закопченный лежак 12%

ПРОИЗВОДСТВО ПИВА

Пльзень = (тоже) пиво, но пиво ≠ (только) «Праздрой»

Современная Пльзень (по-немецки «Pilsen») является синонимом качественного пива – понятия как «pils» или «pilsner» стали даже международным названием общеупотребляемым для типа пива, которое возникло именно в нашем городе. Уже средневековые мещане, т. е. горожане, у которых был в городе хотя бы один дом, имели право варить пиво в своем доме не только для себя, но и к продаже и даже имели право это пиво продавать в вестибюле дома. Однако качество пива было в течение веков относительно невыдержанное и известность пльзеньского пива, как его знаем сегодня, имеет отношение только к первой половине IX-ого века, когда возникает пльзеньский Городской пивзавод как совместное общество граждан, имеющих право варить пиво. С ним и связано происхождение сегодняшнего пивзавода «Пльзеньский Праздрой».

Однако мы хотим убедить Вас, что «Праздрой» не является синонимом пива в его общем понятии, т. е. что и в городе Пльзень можно попробовать и полюбить другие, местные марки.

ПУРКМИСТР® – пиво из старейшего пивзавода в Чехии

К налаживанию производства нас довело убеждение, что опять подошло время варить пиво классическим чешским способом. Одновременно мы хотели упомянуть старейший пивзавод в Чехии – пивзавод в городе Домажлице, в котором варили пиво той же марки. Совсем недавно завод закрыли, и поэтому мы решили марку сохранить.

Пиво варится по традиционной рецептуре из нескольких сортов пивоваренного ячменя высшего качества и хмеля из области Жатец.

Пиво варится **двух- или трехотварочным способом** классической технологией, одна порция варится **12 часов**.

Верховное брожение происходит в пивоваренном подвале в открытых чанах и длится **7 – 9 дней**. При верховном брожении возникает в пиве алкоголь и выделяется углекислый газ. После верховного брожения дрожжи опускаются на дно и пиво фильтруется в **13 лагерных танков**, где созревает **1 месяц** (некоторые специальные пива как напр. юбилейные и дольше) и потом пиво подается потребителям.

Пиво подаем **нефильтрованное и непатеризованное**, чтобы в нем сохранились все исходные питательные вещества. Пиво, правда, на первый взгляд кажется быть более мутным и темным чем пиво фильтрованное, однако благодаря этому пиво содержит **исключительно естественные вещества** (высокое содержание витаминов группы Б, сахар, дрожжевые грибки и.т.д.), является более плотным и очень благотворно влияет на организм человека.

К пивоварению мы используем пльзеньскую мягкую воду без каких-либо добавок, которая уже более полутора века употребляется к пивоварению известного «пльзеньского».

Индивидуальные рецептуры для Вас испытал (и приготовил по ним наше пиво) известный пльзеньский пивовар **инженер Йосиф Крысл**, который получил за свои технологии в конкурсах маленьких и ресторанных пивзаводов ряд премий.

ЗАКАЗОЧНОЕ ПИВО

Хотите свое собственное пльзеньское пиво?

Знаете что подарить Вашим близким, работникам, сотрудникам, деловым партнерам?

Мы приготовим для Вас наше пиво в подарочной упаковке точно по Вашему запросу и представлению, включая оригинальные этикетки.

Заказывайте на lukrecius@lukrecius.cz.

ГДЕ РАЗЛИВАЕТСЯ ПУРКМИСТР

Ресторан Гондола в центре города Пльзень

ул. Паллова 12, 301 00 Пльзень

www.restauracegondola.cz

Ресторан разливает Пуркмистр светлый лежак 12% и полутемный лежак 12%.

Чайная «Безейменная» у замка Козел

Штяглавице 63, 332 04 Штяглавы

www.bezejmenna.name

Продажа бутылочного пива „Безейменный лежак“.

Гемингвей паб

ул. Гоушкова 16. Пльзень – Слованы

Паб разливает Пуркмистр светлый лежак 12%.

В случае Вашего интереса к забору нашего пива обращайтесь по **lukrecius@lukrecius.cz**.

ЭКСКУРСИИ ПО ПИВЗАВОДУ

С группами, проводящими в пивзаводе Пуркмистр фирменные мероприятия, можно договориться индивидуально.

Экскурсия длится 45 минут и посетители знакомятся с историей древнего сельского двора, постройкой Пивоваренного двора в районе Пльзень – Чернице, происхождением торговой марки Пуркмистр и с принципом пивоварения.

В конце экскурсии участники знакомятся с характеристикой пива, которое здесь варится, и могут его попробовать.

Входная плата – 70 CZK – влкючает дегустацию двух сортов пива (50 CZK без дегустации), в случае экскурсии с маленьким подарком в виде дегустационного стаканчика – 120 CZK.

ШЕФ-ПОВАР И ЕГО НАГРАДЫ

Стиль кухни ресторана Пивоваренного двора ПУРМИСТР Пльзень исходит из традиционной чешской кухни, однако в нашем **меню** появляются и неожиданные комбинации и некоторые блюда своим загадочным названием прямо вызывают заказать их. И так в холодных закусках можете найти рядом с зельцем с луком татарский бифштекс из копченной семги и оломоуцкие сырки рядом с жаренными улитками. Что касается первых блюд мы особенно предлагаем Вашему вниманию вызывающе выглядящие «маленькие козы пивоваренной пастушки» или «бондарскую иглу». Мы также позволяем себе утверждать, что некоторые блюда Вы не найдете ни в каком другом ресторане – попробуйте где-нибудь в другом ресторане заказать птичью печень с луковым салом или блины с мармеладом из темного лежака!

Шеф-повар Вацлав Пах

- шеф-повар Пивоваренного двора ПУРКМИСТР Пльзень с 2008 года
- работал в нескольких разных филиалах гостиничной сети «Marriot» в Европе
- обеспечивал сервис при зарубежных мероприятиях для президента Южной Кореи, шведской королевской пары, английской королевы, бывшего папского нунция в Чешской Республике Джованни Коппу.

Выпускник образовательных курсов:

- Foundation of Leadership by Marriot
- Essential Skills by Marriot
- HASSAP Gastro
- Sushi master – Preparation and taste training

МЕНЮ

Холодные закуски и блюда к пиву

60 г Сушеная ветчина с листовым салатом, маринованным луком и чесночным батоном	75,-
60 г Копченная семга с ледяным салатом, укропным соусом и лимоном	89,-
90 г Салат из быстро жареных овощей, соленого сыра со зеленым маслом	69,-
150 г Домашний нежирный сельский зельц с луком и уксусом	59,-
150 г Грилованные белые колбаски с медовой горчицей	89,-
150 г Жареные луковые кольца с чесночным соусом	69,-

6 шт Агатовые улитки запеченые в зеленом масле
с чесночным батоном 159,-

Супы 0,2 л

Домашний говяжий бульон с печеночными кнедликами и лапшой 39,-
Густой пивоваренный гуляшевый суп с говяжьим мясом
и картофелем 39,-
Картофельный крем с чесноком, зеленым маслом
и хлебными сухарями 39,-
Пивоваренный гулячшевый суп в хлебе 59,-

Специальные блюда в патентных банках «Czech Specials»

120 г Пикантный пивоваренный печеночный паштет
с брусничным хреном 59,-
120 г Золотые шкварки залитые домашним салом
с рубленым луком и горчицей 59,-
100 г Нежирный холодец из свиного плеча
с луком и корневыми овощами 59,-
150 г Пикатный черницкий «утопенец» с феферонками и луком 59,-
100 г Запеченое свиное мясо Пуркмистра
с луком и соленым огурцом 59,-
100 г Гермелин маринованный в перце, чесноку, подаваемый
с маринованным луком 59,-
Если у Вас будет желание, можете патентную банку себе оставить (1 шт – 50 CZK)

Специальные блюда Пуркмистра «Czech Specials»

500 г Медленно жареный свиной бок с маринованным луком
и капустным салатом, горчица, хрен 169,-
280 г Конфи из говяжьих щек в меду, черном пиве,
с жареными овощами 159,-
200 г Бондарская игла (свиные медальоны и куриные медальоны,
подаваемые на вертеле с маринованными овощами) 179,-
250 г Хлебный бургер Пуркмистра (пряный свиной ошеек
со салатом из квашеной капусты, подаваемый

в оригинальной тминовой буханке хлеба) 159,-

Из пивоваренного пруда

180 г Грилованный судак с рагу из болгарского перца с оливковым маслом 209,-

180 г Грилованный судак с весенней морковкой и петрушкой 209,-

200 г Семга в зеленой корке с быстро жареными овощами и зеленью 209,-

200 г Семга с масляным луком-пореем 209,-

Из пивоваренного двора

½ шт Хрустящей жареной утки с красной капустой и картофельным кнедликом 199,-

1 шт Жареное свиное колено с горчицей и сметановым хреном, капустный салат 199,-

150 г Жареный сельский свиной ошеек с квашеной капустой, венским луком и вариацией кнедликов 119,-

150 г Домашняя «свичкова на сметане» с кнедликами из белого хлеба, брусникой и взбитыми сливками «Czech Specials» 129,-

150 г Традиционный говьяжий гуляш «ПУРКМИСТР» с луком и кружковым кнедликом 119,-

150 г Пряный пивоваренный гуляш, подаваемый в буханке хлеба, обсыпаный луком и феферонками 119,-

Свежие яичные макаронные изделия

250 г Лапша с грилованной семгой и шпинатом в сметановом соусе 149,-

250 г Лапша с жареной уткой, беконом, луком и корневыми овощами 139,-

Вегетарианские макаронные изделия

250 г Лапша с быстро жареными овощами, томатовым соусом и зеленью 129,-

250 г Лапша с молотым маком, маслом и молотым сахаром 89,-

Салаты

300 г Традиционный шопский салат с балканским сыром и черными оливками 99,-

300 г Мешаный овощной салат с грилованной семгой и французской заправкой 129,-

300 г Мешаный овощной салат с грилованным цыпленком и чесночной заправкой 129,-

250 г Листовый салат со сушеной ветчиной, томатами и сыром, зеленая заправка 109,-

250 г Рваный листовый салат со зеленой заправкой 89,-

250 г Салат из квашеной капусты с тмином и луком 59,-

Лакомства из домашней птицы

600 г Грилованный весенний цыпленок с жареными овощами и масляным соусом 159,-

150 г Куриная грудка грилованная в сушеной ветчине, подаваемая с быстро жареными овощами и зеленью 169,-

150 г Куриная грудка в сливовом соусе с жареным миндалем 149,-

150 г Жареная куриная грудка с лимоном 109,-

½ шт Жареная утка (очищенная от костей) с картофельным рагу и венским луком 199,-

Из леса под Радыней

150 г Медальоны из оленя с можжевельником и сметановым соусом из лесных грибов 199,-

150 г Кусочки из дичи в соусе из шиповника и брусники 199,-

Лакомства из свинины

150 г Медальоны из вырезки, подаваемые со сметановым луком-пореем 179,-

150 г Куски вырезки с беконом, зелеными фасольками и луком, подаваемые в соусе из черного пива 189,-

250 г Грилованный ошеек в пивном маринаде, подаваемый с медовой горчицей 169,-

250 г Грилованный ошеек в перцевой корке с соусом

из быстро жареного лука и горчицы	169,-
250 г Жареный ошеек с лимоном и соленым огурцом	169,-
150 г Пивоваренная сковорода с печеным картофелем (пряное ассорти из овощей, лука, шампиньонов и пива)	169,-

Лакомства из говядины (из настоящей вырезки)

150 г Татарский бифштекс с хрустящими поджаренными ломтиками хлеба и приправами	199,-
200 г Грилованный стейк со зеленым маслом	309,-
200 г Грилованный стейк с пряными быстро жареными овощами	309,-
200 г Грилованный стейк со сметановым соусом из лесных грибов и зелени	319,-

Что должно подаваться в каждом чешском ресторане

100 г Жареный эйдам с татарским соусом	89,-
100 г Жареный гермелин с татарским соусом	99,-

Десерты

90 г Домашнее тирамису с бисквитом намачиванным в кофе и черном пиве	79,-
90 г Яблочный десерт с пряником, ванильным соусом и миндалем	79,-
2 шт Блины с мармеладом из темного лежака с корицовым сахаром и взбитыми сливками	79,-
2 шт Блины с мороженым, шоколадной глазурью и взбитыми сливками	79,-
2 шт Десерт «Раквичка» со взбитыми сливками	39,-
1 шт Шарик мороженого	15,-

Гарниры

200 г Отварной картофель	29,-
200 г Картофель быстро жаренный на сковороде с луком	39,-
150 г Жаренный сельский картофель в мундире	39,-
150 г Жаренный деревенский картофель фри	39,-
4 шт Картофельные оладьи	39,-
1 шт Картофелина запеченая в мундире со зеленой сметаной	39,-

150 г Кнедлики по дневному предложению	29,-
150 г Тушеный рис	29,-
180 г Вареные свежие макаронные изделия	29,-
150 г Тушеная красная и белая капуста	29,-
150 г Овощи тушеные на масле	39,-
150 г Быстро жареные овощи	39,-
40 г Холодные соусы и заправки	19,-
50 г Соленые огурцы, маринованные овощи	19,-
40 г Брусника	19,-
40 г Горчица, хрен	10,-
1 шт Запеченый батон с чесночным маслом и зеленью	39,-
1 шт Хлебные изделия, хлеб	5,-

МЕНЮ НАПИТКОВ

ПИВО ПУРКМИСТР

0,5 л Светлый лежак 12%	32,-
0,3 л Светлый лежак 12%	23,-
0,5 л Темный лежак 12%	32,-
0,3 л Темныйй лежак 12%	23,-
0,5 л Полутемный лежак 12%	32,-
0,3 л Полутемный лежак 12%	23,-
0,5 л Пшеничное пиво «Писарж» 12%	32,-
0,3 л Пшеничное пиво «Писарж» 12%	23,-
0,4 л Янтарное специальное пиво «Радни» 14%	33,-

Пива с привкусом по дневному предложению

0,3 л/0,5 л	25,-/34,-

Дегустационные пива

0,1 л	12,-

Безалкогольные пива (розливное и бутылочное)

Лобковиц 0,3 л/0,5 л	23,-/32,-

Безалкогольные напитки

0,33 л Маттони Гранд газированная, полугазированная	25,-
0,33 л Аквила натуральная	25,-
0,25 л Пепси	29,-
0,25 л Пепси Лайт	29,-
0,25 л Миринда	29,-
0,25 л 7UP	29,-
0,25 л Тоник	29,-
0,25 л Биттер Лемон	29,-
0,20 л Айс ти Липтон (персиковый, лимонный, зеленый)	30,-
0,20 л Айс ти Аквила тим (персиковый, лимонный, зеленый)	30,-
0,20 л Сок Тома (апельсин, мультивитамин, яблоко, грейпфрут, груша)	29,-
0,25 л Сок Тома (черная смородина, клубника, вишня, ананас)	29,-
1 шт Энергетический напиток (по предложению)	60,-

Горячие напитки

7 г Кофе по-турецки	33,-
7 г Эспрессо	33,-
7 г Капуччино	45,-
7 г Латте макиато	49,-
7 г Кофе по-венски	49,-
7 г Кофе по-алжирски	59,-
7 г Кофе по ирландски	70,-
0,2 л Вареное вино белое	40,-
0,2 л Вареное вино красное	40,-
1 шт Чай с лимоном	30,-
0,2 л Грог (0,04 л пивной ром «Влчак туземский»)	

Аперитивы

0,1 л Чинзано Бьянко	50,-
0,1 л Чинзано Россо	50,-
0,1 л Чинзано Экстра Драй	50,-
0,1 л Кампари Биттер	80,-
0,1 л Порто Руби	80,-
0,2 л Ламбруско Россо	45,-

0,2 л Ламбруско Бьянко	45,-

Наши пивная самогонка и пивные ликёры

0,04 л «Вэлблоудице»	40,-
0,04 л «Лазеняк»	40,-
0,04 л «Ловечак»	40,-
0,04 л «Влчак туземский»	40,-

Дистиллированные напитки

0,04 л Водка Финландия	40,-
0,04 л Водка Амундсен	40,-
0,04 л Водка Пражская	40,-
0,04 л Сливовица	50,-
0,04 л Грушовица	50,-
0,04 л Бифитер Джин	50,-
0,04 л Бакарди Ром	50,-
0,04 л Текила Золотая	60,-
0,04 л Текила Белая	60,-

Виски и бурбоны

0,04 л Баллантайнс	60,-
0,04 л Джонни Уокер	60,-
0,04 л Джонни Уокер Блэк Лейбл	120,-
0,04 л Чивас Ригал	120,-
0,04 л Джемесон	70,-
0,04 л Тулламор Дью	70,-
0,04 л Джек Дэниэлс	70,-
0,04 л Джим Бим	60,-

Ликеры

0,04 л Бехеровка	40,-
0,04 л Фернет Сток	40,-
0,04 л Фернет Сток 8000	40,-
0,04 л Фернет Сток Цитрус	40,-
0,04 л Егермейстер	50,-

0,04 л Кароланс	40,-
0,04 л Божков Вишня	30,-
0,04 л Божков Мята	30,-
0,04 л Божков Яичный ликер	30,-
0,04 л Беренцен	40,-
0,04 л Коскенкорва Персик	30,-

Коньяк и бренди

0,04 л Реми Мартин В. О. С. П.	120,-
0,04 л Курвазье В. О. С. П.	120,-
0,04 л Метакса *****	50,-

Можете заказать половину порции избранных блюд за **70%** стоимости блюда.

Качество блюд гарантирует шеф-повар: Вацлав Пах

Качество пива гарантируют пивовары: Инженер Йосиф Крысл, Петр Ксырл и Ева Стракова

Принимаем платежные карты:

Visa, Maesto, MasterCard, American Express, JBC, Diner Club

БЕСПРОВОДНОЙ ДОСТУП В ИНТЕРНЕТ БЕСПЛАТНО

Весь комплекс Пивоваренного двора Пльзень для Вашего удобства покрыт **беспроводным** интернетом с симетричной скоростью 4096/4096 Kbit с возможностью неограниченного скачивания данных. Эта услуга конечно бесплатна.

Уважаемые гости,

мы очень ценим Ваше мнение и верим, что вы поможете нам предоставлять услуги высшего уровня. По этому в случае любой идеи или замечания обращайтесь ласкаво к руководству компании LUKRÉCIUS a. s. по адрессу lukrecius@lukrecius.cz.

В случае, что Вы во время платежа Вами заказанного блюда или напитков не получили действительный напечатанный счёт со совокупной ценой, **пожалуйста не платите**, мы приглашаем Вас – Вы наши гости.

ИСТОРИЧЕСКИЙ ПОДВАЛ

В интимной обстановке каменного подвала **с более 400 лет старыми сводами** Вы можете выбрать из богатой винотеки, состоящей из продукции известных виноградных плантаций всего мира. Озвученное и кондиционированное помещение с WIFI покрытием предназначено особенно для:

- закрытого мероприятия для не более 20 человек (площадь 20 кв. м)
- дегустаций под руководством нашего опытного сомелье
- нетрадиционных гурманских свиданий

ПИВО

ПУРКМИСТР® 12% – светлый лежак

Классический светлый лежак пльзеньского типа вареный двухотварочным способом из лучшего вручную изготовленного моравского солода. Деликатесной смолкающей пивной горечи достигается с помощью известного жатецкого хмеля. Классическое верховное брожение и созревание придают пиву незабываемый вкус.

Пиво пльзеньского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – темный лежак

Специальный темный лежак вареный из четырех видов солода – незабываемое пиво. Приятный вкус кофе и бельгийского шоколада, законченный долгим сухим послевкусием вызывает к повторительному глотку. Для многих является сюрпризом в комбинации с десертом.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл, Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – полутемный лежак

Пиво варится из трех солодов и во многих возбуждает воспоминание об старой, доброй Англии. Запах карамели смешивается с травяными тонами жатецкого хмеля. Нежная кремовая пена говорит о длительном пребывании в подвале.

Пиво английского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПИСАРЖ® 12% – пшеничное пиво

Пшеничное пиво верхового брожения характеризируется добавкой фруктов, бывает очень освежающим в летних месяцах.

Пиво баварского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный и пшеничный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – закопченный лежак

Лежак вареный из закопченого солода перенесет нас в средневековые корчмы, где пились похожие пива. Пиво отличается темно красным цветом и привкусом домашнего копченого мяса или домашних колбасок. Особенностью пива является разделение потребителей на две группы: одна его любит, другая говорит – больше никогда.

Пиво баварского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное черниковое пиво

Пиво прекрасного запаха, с долгим фруктовым акцентом лесных ягод. Для многих потребителей – очень приятный сюрприз.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, черниковый пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное имбирьное пиво

Это пиво перенесет Вас во время английских колоний, где пиво с имбирем пользовалось популярностью. Выразительный вкус имбиря «округленый» карамельным солодом создают впечатление приятного освежения.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, имбирьный пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное вишневое пиво

Классический лежак с приятным привкусом вишни, вишневого дерева и миндаля.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, вишневый пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное конопляное пиво

Это новое пиво на чешском рынке стоит в начале серии травяного пива, в древних веках варенных кельтскими племенами. Комбинация нежного травяного запаха с хмелем создает незабываемое впечатление. (Использованный ингредиент конечно не содержит тетрагидроканнабинол.)

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, конопляный пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное медовое пиво

Для старочешского рецепта типичен его полный вкус с долгим послевкусием остаточного сахара домашнего меда и жатецкого хмеля.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, цветочный мед из поселка Летины

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное ванильное пиво

Новый вкус пива, назначенного именно для чрезвычайных случаев, удивит праздничным ароматом и вкусом ванили.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, ванильный пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное капуччино-пиво

Пиво с нежным вкусом капуччино многих удивит и несомненно найдет своих поклоников и среди тех, кто кофе не пьет.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, капуччино-пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное фиговое пиво

Интересный нетрадиционный вкус экзотических фруктов заведет нас в далекие тропические края.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: закопченный ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи, фиговой пивной ликер

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

РАДНИ® 14% – янтарное полутемное специальное пиво с удлиненным созреванием

Пиво венского типа с удлиненным созреванием, вареное из трех сортов солода и жатецкого хмеля, отличается своим янтарным цветом, полным вкусом со значительным карамельным привкусом и густой пеной. Пиво предназначено для торжественных случаев.

Пиво венского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: плзеньский, венский и карамельный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младший пивовар: Петр Крысл

ПУРКМИСТР® 12% – специальное мохито-пиво

Пиво с освежающим вкусом мяты и лайма ободряет особенно в горячие летние месяцы.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи/ мятный и лимонный аромат

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младшие пивовары: Петр Крысл, Ева Стракова

ПУРКМИСТР® 12% – специальное пиво горький апельсин

Пиво с приятным вкусом тропических фруктов освежает особенно в горячие летние дни.

Пиво чешского типа

Содержание алкоголя: 4,8%

Состав: ячменный солод, жатецкий хмель, вода, пивоваренные дрожжи/ аромат горького апельсина

Старший пивовар: Инженер Йосиф Крысл

Младшие пивовары: Петр Крысл, Ева Стракова

БОУЛИНГ

БОУИНГ ПУРКМИСТР

Стильный интерьер с каменными сводами и историческими мотивами деревянных бочек на стенах напоминает пивоваренный подвал. Кондиционированное помещение подходит для организации турниров, фирменных вечеринок и дружеских соревнований.

Предлагаем Вам трех-дорожковый UV боулинг со системой счета фирмы KROPP. **В одной дорожке может играть до 8-ми человек.**

Общая вместимость составляет **24 человека**.

В случае потребности Вы можете взять в прокат удобную боулинговую обувь. Для родителей с детьми дорожки оборудованы автоматическими барьерами.

Бар рядом с боулинговыми дорожками предлагает широкий ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, влкючая возможность заказа холодных блюд.

В случае групповой резервации можно договориться об индивидуальном режиме открытия.

Стоимость одной дорожки на один час (60 минут):	
С понедельника по четверг	17:00 – 22:00: 250 CZK
В пятницу и субботу	14:00 – 24:00: 250 CZK
Воскресенье	14:00 – 22:00: 250 CZK

В стоимость входит плата за прокат боулинговой обуви.

Кроме того предлагается возможность купить однократные гигиенические носки – 10 CZK/1 пара

Бронирование в администрации Отеля Пуркмистр****

Телефон: +420 377 994 311

E-mail: **recepce@purkmistr.cz**

С нетерпением ждем Вашего приезда.

КОНГРЕССЫ

КОНГРЕРССЫ – ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

Конгрессы и банкеты

Современная технология, функциональное оборудование, простое управление, первоклассный сервис.

Конечно, главную долю на успехе Вашего мероприятия несет его собственная программа, но без выше названного этого вряд ли достигнете.

Для организации конгресса, банкета, фирменной презентации, семинара, свадебной вечеринки или семейного праздника предлагем Вам следующие помещения:

- **Конференцзал**
- **Ресторан 1 (на первом этаже)**
- **Ресторан 2 (на втором этаже)**
- **Исторический подвал**
- **Боулинг с баром**
- **Двор**

Техническое оборудование предлагаемых помещений:

- Все технологии в вышеуказанных помещениях управляются при помощи установленной контактной LCD панели фирмы CRESTRON®
- DVD/+ - R/RW/MP3/JPEG плейер
- Видеорекордер
- Розетки S-video, VGA
- LCD экран с диагональю 82“
- Кабельный и WIFI интернет 8192/512 кбит/с неограниченной возможностью скачивания
- Беспроводные микрофоны
- Микшерный пульт
- Флипчарт
- DV камера (онлайн передача в реальном времени)
- Стабильная поворотная камера для очередной передачи онлайн)
- Лазерная и обычная указка
- Выдвижной экран размером 250 см x 250 см
- Проектор с разграничением SXGA 1600x1200
- Профессиональное звучание
- Телефонный и интернетный кабели
- Регуляция освещения и затемняющих штор

Вся площадь Пивоваренного двора управляется при помощи системы управления CRESTRON®.

КОНФЕРЕНЦЗАЛ

Находится на втором этаже рядом с рестораном, в зал можно подняться на двух лифтах. Кондиционированное помещение с управляемой системой обмены воздуха оборудованно конференционной техникой и затемнением, все управлвяется при помощи системы управления CRESTRON®.

- площадь 83 кв. м
- вместимость 85 человек

Возможная расстановка:

банкет, раут	80 человек
классическая	40 человек
театр	85 человек
школа	35 человек
блок	40 человек
в форме буквы "Т"	40 человек
в форме буквы "I"	36 человек

РЕСТОРАН 1 (на первом этаже)

Ресторан находится на первом этаже Пивоваренного двора, помещению доминируют медные варочные котлы, которые являются сердцем самого пивзавода.

Кондиционированное помещение с управляемой системой обмены воздуха оборудовано конференционной техникой и затемнением, все управляется при помощи системы управления CRESTRON®.

- площадь 130 кв. м
- вместимость 100 человек

Возможная расстановка:

банкет, раут	10 человек
классическая	90 человек
в форме буквы "Т"	30 человек
в форме буквы "I"	30 человек

РЕСТОРАН 2 (на втором этаже)

Ресторан находится на втором этаже Пивоваренного двора, в ресторан можно подняться на лифте. Традиционный интерьер украшен историческими предметами пивной атрибутики.

Кондиционированное помещение с управляемой системой обмены воздуха оборудовано конференционной техникой и затемнением, все управляется при помощи системы управления CRESTRON®.

- площадь 150 кв. м
- вместимость 110 человек

Возможная расстановка:

банкет, раут	110 человек
классическая	110 человек
театр	80 человек
школа	45 человек
блок	42 человек
в форме буквы "Т"	44 человек
в форме буквы "П"	34/38 человек
в форме буквы "Ш"	65 человек
в форме буквы "I"	38 человек

ИСТОРИЧЕСКИЙ ПОДВАЛ

Подвал, построенный в оригинальном подвале, подходит для частного мероприятия. Помещение подвала кондиционированно и радиофицированно. В подвале можно подлкючиться к WIFI или кабельному интернету.

- площадь 20 кв. м
- вместимость 22 человек

Возможная расстановка:

в форме буквы "Т"	22 человек
в форме буквы "I"	16 человек

БОУЛИНГ С БАРОМ

Шнурковый боулинг с тремя дорожками находится рядом с баром. Стильный интерьер боулинга с каменным сводом и историческими мотивами деревянных бочек на стенах напоминает пивоваренный подвал. Помещение оснащено системой кондиционирования

- площадь 25 кв. м
- вместимость 30 человек

Возможная расстановка:

в форме буквы "Т"	20 человек
в форме буквы "П"	16 человек
в форме буквы "I"	16 человек

ДВОР

Двор подходит для любых мероприятий вне дома. Двор оснащен системой озвучивания, предоставляется с возможностью подключения к WIFI интернету. Двор можно полностью закрыть и осветить по желанию клиента.

- площадь 840 кв. м
- вместимость 300 человек

КОНГРЕССЫ – КОНГРЕСС МЕНЮ

БИЗНЕС МЕНЮ 200 CZK/ человек

Меню №. 1

- Томатный крем с зеленым маслом
- Куриная грудка жареная в пармской ветчине с грилованными овощами и картофельным рагу

Меню №. 2

- Куриный бульон с домашней лапшой
- Стейк из свинины с бретонскими овощами и печеным картофелем и зеленой сметаной

Меню №. 3

- Сушеная ветчина со салатом и томатами
- Рыбной рулет с лимонным перцем, кремовыми овощами и картофелем с петрушкой

Меню №. 4

- 1/4 Хрустящей жареной утки с красной капустой и картофельным кнедликом
- Блин с лесными ягодами и взбитыми сливками

Меню №. 5

- Татарский бифштекс из копченой семги с листовым салатом и сметаной
- Картофельные гноччи с томатным соусом и куриным мясом

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ 250 CZK/ человек

Меню №. 1

- Карпаччо из испанских томатов со зеленым маслом и соленым сыром
- Ризотто с овощами и песто
- Блины с домашним вареньем и взбитыми сливками

Меню №. 2

- Крем из брокколи с хлебными сухариками
- Спагетти со шпинатом и сырным соусом
- Торт с лесными ягодами и взбитыми сливками

Меню №. 3

- Мешаный листовый салат с томатами, оливками и балзамическим уксусом
- Гноччи со зеленым соусом и грилованными овощами
- Фруктовый салат

Меню №. 4

- Овощной борщ
- Свежие таглиателли с грибным соусом и сыром
- Медовик со взбитыми сливками и карамелью

ЭКСКЛЮЗИВ МЕНЮ 300 CZK/ человек

Меню №. 1

- Грилованные овощи со зеленым маслом и балканским сыром
- Куриная грудка в сырном кляре со сметановым картофелем
- Сладкие рулетки с малиновой кашей

Меню №. 2

- Говяжий бульон с печеночными кнедликами
- 1/4 Хрустящей жареной утки с красной капустой и картофельным кнедликом
- Блины с пивным мармеладом и корицовым сахаром

Меню №. 3

- Сельский печеночный паштет
- Стейк из свинины с беконом и зеленой фасолькой и жареным картофелем
- Старочешский медовик со взбитыми сливками и карамелью

Меню №. 4

- Овощной бульон с лапшой
- Грилованная семга с брокколи и петрушковым картофелем
- Шоколадный торт "Захер" со взбитыми сливками

Меню №. 5

- Ветчина «Богемия» и гноччи из хрена
- Жаренный свиной шницель со солеными овощами и деревенским картофельным салатом
- Блин с малиной и лимоновой сметаной

КОНГРЕССЫ – КОНГРЕСС ПАКЕТЫ

Конгресс Лайт

Стоимость за одного участника: **800 CZK**

Минимальное количество участников: **20**

Услуги:

- аренда конференцзала
- пакет письменных принадлежностей
- техническое оборудование (проектор, флипчарт, экран, микрофон, лазерная указка, аудио/видео кабели, высокоскоростный интернет)
- 1x утренний кофейный перерыв
- меню из трех блюд, включая один безалкогольный напиток
- 1x дневной кофейный перерыв (минеральная вода, кофе с молоком, фрукты)
- 1 час игры в боулинг/экскурсия по пивзаводу с дегустацией
- стоянка в закрытом гараже

Участникам Вашего мероприятия можем предложить пребывание в 32 роскошно оборудованных номерах.

Конференционный пакет Бизнес

Стоимость за одного участника: **1200 CZK**

Минимальное количество участников: **15**

Услуги:

- аренда конференцзала
- пакет письменных принадлежностей
- техническое оборудование (проектор, флипчарт, экран, микрофон, лазерная указка, аудио/видео кабели, высокоскоростный интернет)
- 1x утренний кофейный перерыв
- меню из трех блюд, включая один безалкогольный напиток

- 1x дневной кофейный перерыв (минеральная вода, кофе с молоком, фрукты)
- 1 час игры в боулинг/экскурсия по пивзаводу с дегустацией
- сварим для Вас специальное фирменное пиво, включая доставление Вами названных этикетов
- стоянка в закрытом гараже

Участникам Вашего мероприятия можем предложить пребывание в 32 роскошно оборудованных номерах.

Кофейный перерыв

1) 10 г Эспрессо с молоком
   1x минеральная вода Маттони 55 CZK
2) 10 г Эспрессо с молоком
   1x Минеральная вода Маттони
   1x Мини-вафля 60 CZK
3) 10 г Эспрессо с молоком
   1x Минеральная вода Маттони
   1x Мини-десерт 85 CZK
4) 10 г Эспрессо с молоком
   1x Минеральная вода Маттони
   1x Мини-десерт 1x бутерброд 115 CZK
5) 10 г Эспрессо с молоком
   1x Минеральная вода Маттони
   1x Мини-десерт
   2x Бутерброд с гарниром
   100 г Фруктовое ассорти 130 CZK
6) Кофейный перерыв по Вашему желанию

Составьте свой «Кофейный перерыв»

Бутерброды 25 CZK/шт

С ветчиной	С яичком
С семгой	С венгерской колбасой
С семговым муссом	С салатом и яйцом
С колбасой	С гермелином
С помидорами	С деликатесным салатом
С дебреценской ветчиной	С колбасой Геркулес

Сэндвичи 30 CZK/шт

С ветчиной

Со сыром

Батончики 60 CZK/шт

Со сыром

С ветчиной и сыром

Мини-батончики 25 CZK/шт

Со сыром

С ветчиной и сыром

Сладкое

Домашние пирожки	30 CZK
Яблочный штрудель	30 CZK
Торт «Захер»	35 CZK
Пряник	30 CZK
Маффин	30 CZK
Мини-десерт	30 CZK
Круассан	30 CZK
Маковый пирог	30 CZK

КОНГРЕССЫ – СТОИМОСТЬ ПОМЕЩЕНИЙ

вместимость	площадь	название	стоимость за половину дня	стоимость за 1 день
85 человек	83 кв. м	Конференцзал	3 500 CZK	4 500 CZK
100 человек	130 кв. м	Ресторан на 1-ом этаже	*	*
110 человек	150 кв. м	Ресторан на 2-ом этаже	3 500 CZK	4 500 CZK
22 человек	20 кв. м	VIP Исторический подвал	1 000 CZK	1 500 CZK
30 человек	25 кв. м	Боулинг с баром	2 500 CZK	3 500 CZK
300 человек	840 кв. м	Двор	5 000 CZK	10 000 CZK
600 человек	1 273 кв. м	Весь комплекс	*	*

В стоимость всех помещений входит:

Обслуживание, парковка в гараже или на определенных парковочных местах, источник электроэнергии, неограниченное кабельное или WIFI подключение к интернету. Вышеуказанное оборудование без проекторов.

половина дня = менее 6-ти часов

1 день = более 6-ти часов длительности мероприятия

Цены договорительные в зависимости от индивидуалньного бюджета Вашего мероприятия.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

Предложение торжественного меню для свадебных банкетов

Для начала Вашего свадебного банкета мы предлагаем аперитив, который будет одновременно служить традиционным открытием и тостом.

Также вы можете выбрать из 6-ти сортов шампанского, Чинзано, Мартини, Ламбруско, портвеийна и традиционных видов напитков.

Редкостью нашего заведения является специальное пивное шампанское, пивной ликер и специфичные ликеры, которые найдете только в нашем пивоваренном ресторане.

Судя по нашему опыту и четным отзывам наших гостей, мы подготовили для Вас вдохновительное предложение торжественных меню.

1) Старочешское свадебное меню 210 CZK/1 человек

Кульки из ветчины с хреном и взбитыми сливками

Говяжий бульон с овощами, лапшой и печеночными кнедликами

Домашняя «свичкова на сметане» с кнедликом из белого хлеба, брусникой и взбитыми сливками

2) Торжественное меню 295 CZK/1 человек

Татарский бифштекс из копченой семги с лимоновой сметаной и листьями салата

Кремовый суп из горошка с масляными сухариками

Куриный рулет с пармской ветчиной и шпинатом, сметановый картофель со зеленью и сушеными томатами

3) Деревенское свадебное меню 265 CZK/1 человек

Домашняя ветчина на кости с яблочным хреном

Куриный бульон с овощами, мясом и лапшой

Хрустящая жареная утка с красной капустой, картофельным кнедликом и венским луком

4) Романтическое свадебное меню 280 CZK/1 человек

Салат из креветок с коктейльной заправкой и ледяным салатом

Легкий томатный крем со зеленой сметаной

Грилованные медальоны из свиной вырезки с обжаренным картофелем и овощным рагу

5) Шикарное свадебное меню 325 CZK/1 человек

Свадебный паштет из дичи с компотом из кислой вишни и портвейна

Бульон из говажьего хвоста с мясом, кнедликами и лапшой

Медальоны из свиной вырезки жареные в беконе с замковым картофелем, жареным болгарским перцем и кремовым грибным соусом

Это предложение готовых нами рекомендуемых меню проверено долголетним опытом наши гости довольны с их составом.

Каждое хорошее меню должно завершить кофе, в нашем ресторане ОТЕЛЯ ПУРКМИСТР предлагаем Вам кофе PIAZZA d'ORRO.

В случае, что Вы все таки не выберете из вышеуказанных меню или Ваше желания отличаются, мы с удовольствием составим меню по Вашему желанию. Источником вдохновения Вам может служить меню ресторана.

Для позднейшей закуски можете для Ваших гостей выбрать из разнообразного раут меню.

СВАДЕБНЫЙ БАНКЕТ В ГОРОДЕ ПЛЬЗЕНЬ

Оригинальная обстановка Пивоваренного двора Пуркмистр является особым местом для прекрасного и необыквновенного свадебного торжества.

Нашей целью является как можно лучше реализировать свадебный банкет, ктоторый отвечает желаниям наших свадебный гостей. Устроим для Вас романтический и незабываемый день со свадебной церемонией на открытом воздухе в месте исторического наказания Яна Сладкого Козины или прямо у медных котлов в нашем стильном пивном ресторане.

К каждому свадебному торжеству подходим индивидуально и срок свадьбы забронирован только для единственной свадьбы. Таким образом обеспечивается максимальное удовольствие и безусловное обслуживание персоналом. С удовольствием предоставим Вам полные гастрономические, жилищные и дополнительные услуги по Вашему желанию.

В рамках свадебного торжества обеспечиваем:

- **Свадебный номер категории «Люкс» для молодеженов БЕСПЛАТНО**. Люксусные номера для свадебных гостей в зависимости от количества номеров возможная скидка до 20%
- Свадебное меню в соответствии с новейшими гастрономическими направлениями
- Изменчивая расстановка столов и цветная наладка столов по Вашему выбору
- Цветочные украшения от свадебного букета по украшение интерьера, автомобилей и. т. п.
- Свадебные торты, пирожки и другие кондитерские изделия (возможность привезти собственные сладости)
- Сварим для Вас спеицальное пиво, включая доставление Вами названных этикетов
- Вечернее барбекю во дворе на открытом воздухе
- Живая и воиспродимая музыка
- Техническая обстановка для озвучения всех помещений

Найдете нас на тихом месте, в достопримечательной зоне и в то же время вблизи центра города Пльзень.

Приходите к нам прожить Ваш самый красивый день в жизни.

В случае свадебной церемонии в Пивоваренном дворе, обращайтесь пожалуйста в ЗАГС Пльзень 3 – ул. Сады Петатржицатнику 7, тел.: 378 036 535.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ СОБЫТИЯ – ФИРМЕННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, РАУТЫ, ТОРЖЕСТВЕННЫЕ СОБЫТИЯ

Хотите хорошо позаботиться о своих работниках и своих деловых партнерах и одновременно не тратить время на организацию разных фирменных вечеринок или других мероприятий? Мы хотим ухаживать за Вашими сотрудниками или Вашими крупными деловыми партнерами. Вы хотите отдохнуть, увлечься, набраться новых сил или укрепить отношения в коллективе?

Все мы можем организовать. Эти фирменные мероприятия могут стать ударной формой презентации фирмы или конкретных услуг/товаров Вашим постоянным и новым заказчикам.

Мы способны организовать не только **командообразовательные мероприятия**, **вечеринки**, **торжества**, **праздничные ужины**, **банкеты**, но и **презентации фирмы**, **инструктажи**, **караоке вечеринки** и. т. п., включая все дополнительные услуги, как, например, проживание, питание, раут, транспорт, хостесс сервис, спортивную и культурную программы.

Подготовим для Вас «**Пакеты вечеринок**» – пакеты услуг специально подготовленные для любых мероприятий. Эти пакеты минимализируют Ваши заботы с выбором услуг и организацией мероприятий.

Предлагаем Вам разнообразные возможности развлечения - театральную постановку, боулинг, стильные ужины с культурной программой, барбекю во дворе, старочешский убой свиньи, бармен шоу, музыкальное выступление и. т. п.

Для Ваших фирменных мероприятий, например, обеспечим:

- кетеринг (блюда, напитки, деликатесы, специальные меню для любителей пива и. д.)
- представление боевых искусств
- квадроциклы
- детские трёхколесные вездеходы
- мотокарт
- музыкальная группа, ведущий, хостесс сервис, видеозапись

Караоке и Диджей Вечеринка

На каждое мероприятие приедет один или два професиональных диджея, которые ведут целый вечер. Когда Вы не учавствуете в нашей караоке шоу, наши диджеи играют музыку к танцу и к слушанию – увлечение обеспечено в каждом моменте. Список караоке песен содержит чешские, английские и немецкие песни. Из репродукторов вы услышите музыку, на экране увидите текст и все уже нетерпеливо ждут Ваше представление...

4 PŘEKLADATELSKÝ KOMENTÁŘ

Žváček (1995: 22) v kapitole o překladatelském procesu, funkční ekvivalenci a překladatelských postupech uvádí dva obecně přijímané předpoklady:

1) Překlad je velmi významným zdrojem informací
2) Při překladu jde o komunikaci zprostředkovanou přes druhý jazyk

Dále pak rozvíjí myšlenku, co rozumíme pod pojmem překlad. Zjednodušeně představuje překlad jako:"…*převod textu z jednoho jazyka do druhého, z jazyka výchozího do jazyka cílového, přičemž jde o náhradu znaků jednoho jazyka znaky druhého jazyka."* Vzápětí však dodává, že tato definice nepostihuje zcela přesně veškeré aspekty překladatelovy práce.

„*Každá informace (sdělení) může být (a to i v jednom jazyce) různými mluvčími vyjádřena různě, výchozí text tedy může být různým způsobem jazykově transformován, přičemž překlad představuje jednu z takových možných transformací.*" (Žváček, 1995: 22). Jinými slovy lze tedy říci, že každé sdělení může mít několik podobných variant. Tyto varianty, ač se mohou mírně lišit, však mají společný obecný smysl textu – tzv. invariant informace Překladatel musí tento smysl pochopit a poté převést do cílového jazyka.

S pochopením obsahu také úzce souvisí i forma překladu, v některých případech je pro zachování ekvivalentnosti a srozumitelnosti textu potřeba zachovat formát původního textu i v nově vznikajícím překladu. Překlad v písemné podobě musí splňovat několik funkcí. Kromě již zmiňovaných obsahu a formy sem patří také funkce estetická a stylistická, obzvláště jedná-li se o překlad umělecké literatury (Žváček, 1995: 22).

Jak již bylo zmíněno ve druhé kapitole, ekvivalence překladu je jedním ze stěžejních prvků překladu (Vysloužilová, 2002: 12, 16). Také Žváček (1995: 23) připomíná důležitost ekvivalentního překladu a uvádí tři druhy ekvivalentů:

1) přímé
2) kontextové
3) funkční

Přímým ekvivalentem rozumíme situaci, kdy lze slovo ve výchozím jazyce zcela rovnocenně převést do jazyka výchozího. Jedná se tedy o doslovný, slovníkový překlad. V případě, že se vyskytuje v cílovém jazyce více možných variant a předkladatel musí provést výběr s přihlédnutím k celkovému obsahu sdělení, pak mluvíme o ekvivalentu kontextovém. Pokud se v cílovém jazyce nevyskytuje adekvátní varianta překládaného slova, užije překladatel ekvivalent funkční. Tedy slovo, kterým lze nahradit chybějící pojem při zachování celkového smyslu sdělení.

Kromě ekvivlanece byly ve druhé kapitole popsány i jednotlivé typy překladatelských transformací, v následujících čtyřech podkapitolách jsou tedy uvedeny jejich konkrétní případy.

4.1 Transformace lexikální

Transliterace

Transliterace bylo v překladu užito hlavně u překladu měst, městských částí (*Domažlice – Домажлице, Tábor – Табор, Slovany – Слованы, Černice – Черниц*е, Ž. Ruda – Ж. Руда), ulic (*Pallova – Паллова*) názvy hradu, zámku a hotelu (*Radyně – Радыне, Kozel – Козел*, Belveder – Бельведер). Názvy značek piva byly též transliterovány (*Purkmistr – Пуркмистр*, *Radní – Радни*). Transliterovány byly i některé položky z jídelního (*knedlík – кнедлик*, *ragu – рагу*, *svíčková na smetaně – свичкова на сметане*, *utopenec – утопенец*, *rakvička – раквичка*) a nápojového lístku (*Mattoni Grand – Маттони Гранд*, *Pepsi – Пепси*, *Lovečák – Ловечак*).

Transliterována byla i některá vlastní jména (*Josef Krysl – Йосиф Крысл, Petr Krysl – Петр Крысл, Eva Straková – Ева Стракова, Václav Pach – Вацлав Пах).*

Transkripce

Transkripce posloužila hlavně při překladu nápojového lístku (*Cinzano Bianco – Чинзано Бьянко, Cinzano Rosso – Чинзано Россо, Befeater Gin – Бифитер Джин, Johnie Walker – Джонни Уокер, Aquila – Аквила*). Dále byla pomocí transkripce přeložena slova jiného, než českého původu původu (*bowling – боулинг, restaurace Gondola – ресторан Гондола, Геминговей Паб – Hemingway Pub*),

Stejně tak pro převod české hlásky j sloužily v ruském jazyce hlásky я (v případě, že se hláska j vyskytovala na začátku slova) nebo й (v přípdě, že se hláska j vyskytovala uprostřed), (*Matěj Šneberger – Матей Шнебергер, Jan Sladký Kozina – Ян Сладкий Козина*). Transkribováno bylo jméno italského původu *(Giovanni Coppa – Джованни Коппа*) a názvy některých ulic (*Houškova - Гоушкова, Sady Petatřicátníků – Сады Петатржицатнику*). Kromě jiných bylo třeba i transkribovat název města Plzeň, které se v textu vyskytovalo velice často (*Plzeň – Пльзень*).

Transkripce také posloužila při převodu hlásek, které se v ruském jazyce neužívají jako ř – рж, h – г (*Písař - Писарж, Praha – Прага, Štáhlavice – Штяглавице, Štáhlavy – Штяглавы*). Koncovky českých tvrdých přídavných jmen -ý, -á, -é byly do ruského jazyka převedeny na základě zvukové podoby pomocí koncovek -ий, -ая (*Plzeňský Prazdroj - Плзеньский Праздрой, Bezejmenná čajovna – Чайная Безейменная, Bezejmenný ležák – Безейменный лежак*). Aby byla zachována správná výslovnost, byla v několik

případech česká hláska e nahrazena v překladu ruským tvrdým э (*Эспрессо, Вэлблоудице*).

Transplantace

Vzhledem ke snaze převést adekvátně co největší množství informací do ruského jazyka, byla transplantace použita pouze v několika málo případech, jako jsou anglické názvy kulinářských kurzů (*HASSAP Gastro, Sushi master - preparation*), název hotelu (*Marriot*), název kina (*CineStar*), značky (*ABLOY*, *CRESTRON*, *KOPP*). Transplantace byla užita i v případě zkratek z technické oblasti (*LCD, WIFI, SXGA*), názvů kategorií jednotlivých pokojů (*Single Room, Double Room. Extra Bed, President*) a názvů výstavy „*Beer and Whisky*“ a soutěžní kategorie „*Homebrewing*“.

Ceny všech služeb uváděné ve výchozím textu byly sjednoceny do formátu „*CZK*“ a tato mezinárodní značka pro českou korunu také nahradila české označení „*Kč*“. Zachovány zůstaly i názvy platebních karet, vyjmenované v jídelním lístku (*Visa, Maesto, MasterCard, American Express, JBC, Diner Club*).

Kalkování

Doslovného překladu neboli kalkování bylo v překladu použito při převodu anglických výrazů (*coffee break – кофейный перерыв*) a výrazů s internacionální příponou mini- (*minioplatka – мини-вафля, minidezert – мини-десерт, minibagetka – мини-батончик*).

4.2 Transformace lexikálně-sémantické

Konkretizace

Nejčastěji byla konkretizace užita v souvislosti se slovesem „být“. Vzhledem k specifice užití ruského slovesa „быть“, byly tvary českého slovesa „být“ nahrazeny různými konkrétnějšími výrazy (*Celková kapacita je 65 lůžek... – Общая вместимость отеля составляет 65 спальных мест..., dětská herna je samostatná podkrovní místnost s vlastním vstupem – детская игральная комната размещена отдельно, Nachází se v 1. patře budovy poblíž restaurace a je dostupný pomocí 2 výtahů. – Находится на втором этаже рядом с рестораном, в зал можно подняться на двух лифтах*.)

Generalizace

Opakem konkretizace je pak generalizace, které bylo užito méně a to v případech, kdy nebylo potřeba danou informaci zcela explicitně vysvětlovat (*bezpečnostní sejf – сейф*, *vyznávat – интересоваться*, *chmel z žatecké pěstitelské oblasti – хмель из области Жатец*, *ochranná známka – торговая марка*, *poloraný červeňák – хмель из области Жатец*).

4.3 Transformace gramatické

Záměny větných formací

V jednom případě došlo vzhledem k informační nasycenosti sdělení k rozdělení rozvitého souvětí na dvě samostatné věty. (*Kvalita piva byla ale po celá staletí poměrně nevyrovnaná a věhlas plzeňského piva, jak je známe dnes, má svůj počátek teprve na sklonku první poloviny 19. století, kdy vzniká plzeňský Měšťanský pivovar jako společný podnik právovárečných měšťanů, od něhož odvozuje svůj původ dnešní společnost Plzeňský Prazdroj. – Однако качество пива было в течение веков относительно невыдержанное и известность пльзеньского пива, как его знаем сегодня, имеет отношение только к первой половине IX-ого века, когда возникает Городской пивзавод как совместное общество граждан, имеющих право варить пиво. С ним и связано происхождение сегодняшнего пивзавода «Пльзеньский Праздрой».*)

Záměny slovních tvarů

Záměny slovních tvarů byly v překladu velice časté, vyskytovaly se změny v rodu podstatných a přídavných jmen (*dětský pokoj – детская комната*, *klimatizace – кондиционер*, *dětská sedačka - детское сидение*, *lůžko – постель*, *nárok – претензия*, *zrušení rezervace – отмена бронирования*, *nejvyšší kvalita – высшее качество*, *firemní akce – фирменное мероприятие*) a také v pádu (*přístup na internet – подключение в интернет*, *do 13 ležáckých tanků – в 13 лагерьных танков*, *podle Vašich požadavků a představ – по Вашему запросу и представлению*, *včetně originálních etiket – включая оригинальные этикетки*).

Číslo se měnilo poměrně často, i zde šlo hlavně o podstatná a přídavná jména (*neodvratitelné události – уважительная причина*, *velkoplošná projekce – проекционные экраны*, *Nepomucké pivní slavnosti – Непомуцкий пивной праздник*, *cukry – сахар*, *charakteristiky piv – характеристика пива*, миндаль – mandle, овощи – zelenina, куриная грудка – kuřecí prsa, брусника – brusinky, взбитые сливки – šlehačka, картофель – brambory, nudle – лапша)

Záměny slovnědruhové

Záměny slovnědruhové se týkaly hlavně verbalizace neboli záměn sloves a podstatných jmen (*Впервые в истории упоминается объект Пивоваренного двора в 1603 году. - První historicky dochovaná zmínka o původním objektu Pivovarského dvora Purkmistr pochází z roku 1603.*,

V letech 1999 – 2000 byl objekt zakoupen se záměrem přebudování na komplex s gastronomickým a sportovně-relaxačním využitím. – В 1999 – 2000 годах мы объект купили с целью перестроить его на центр релаксации и спорта с гастрономическими услугами.,

Dopřejte si odpočinek v atraktivním prostředí minipivovaru. – Позвольте себе отдохнуть в привлекательной обстановке маленького пивзавода.)

Záměny větněčlenské

Jak se píše v odborné literatuře, nejčastějším případem větněčlenských záměn je v česko-ruském překladu záměna shodného a neshodného přívlastku. V překladu se objevily mnohé případy, jež tento fakt dokazují. Nejčastěji se v překladu jednalo o přívlastek shodný v jazyce českém, který byl převeden do ruského jazyka přívlastkem neshodným (*nekuřácký pokoj – номер для некурящих*, *komplex s gastronomickým a sportovně-relaxačním využitím – центр релаксации и спорта с гастрономическими услугами*, *parkovka v garáži – garážové stání*, *storno podmínky – условия аннулации*, *pivní uzenina s sebou – колбаса со вкусом пива с собой*), našel se však i případ, kdy se český neshodný přívlastek přeložil jako ruský shodný přívlastek (*pivní dárek na rozloučenou – прощальный пивной подарок*)

Záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními a naopak

Další častou transformací v překládaném textu byly záměny univerbizačních pojmenování multiverbizačními (*lůžko – спальное место*, *apartmán - номер класса «Люкс»*, *ceník – цены на проживание*, *rezervace - забронированный номер*, *dvoubalení - двойная упаковка*, *minipivovar - маленький пивзавод*, *kvasinky - дрожжевые грибки*). Záměny multiverbizačních pojmenování univerbizačními tak časté nebyly (*vysoušeč vlasů – фен*, *vaření piva – пивоварение*)

Změny gramatického statutu větných konstrukcí

Při změnách gramatického statutu vět musí překladatel být obzvláště pozorný, nevhodně použité transformace mohou vést k neadekvátnímu překladu. (*Parkování je hlídáno záznamovým kamerovým systémem. – Парковка сторожится системой видеонаблюдения.*,

V letech 1999 – 2000 byl objekt zakoupen se záměrem přebudování na komplex s gastronomickým a sportovně-relaxačním využitím. – В 1999 – 2000 годах мы объект купили с целью перестроить его на центр релаксации и спорта с гастрономическими услугами.,

Závěrem se seznámí s charakteristikami piv zde vařených včetně možnosti jejich degustace. – В конце экскурсии участники познакомятся с

характеристикой пива, которое здесь варится, и могут его попробовать.

Změny slovosledné

Mezi nejčastější slovosledné transformace se řadí tzv. obmykání, které souvisí s postavením přívlastku v ruské větě. Při překladu se také vyskytly i jiné případy, kdy byl slovosled upraven do jiné podoby (*Máte rádi pivo plné chuti, jehož vůně lahodí vašim smyslům? – Вы любите пиво полного вкуса, запах которого доставляет удовольствие Вашим чувствам?,*

Jestliže ano, přijeďte k nám pivo Purkmistr nejen ochutnat, ale i zjistit tajemství jeho výroby. – Если да, приезжайте к нам не только попробовать пиво Пуркмистр, но и узнать тайны его приготовления.,

*2 noci ubytování se snídaní v hotelu Purkmistr**** – проживание в отеле Пуркмистр**** (dvoe sutok), включая завтрак*,

Cena 3 890 CZK/pro 2 osoby – Стоимость пакета для двух человек*: 3890 CZK*

Dolní restaurace má kapacitu 80 osob. – Вместимость нижнего ресторана составляет 80 человек.

Dnešní Plzeň (německy Pilsen) je synonymem pro kvalitní pivo – pojmy pils nebo pilsner se dokonce staly mezinárodně užívaným obecným pojmenováním pro typ piva, které má svůj původ právě v našem městě. – Современная Пльзень (по-немецки «Pilsen») является синонимом качественного пива – понятия как «pils» или «pilsner» стали даже международным названием общеупотребляемым для типа пива, которое возникло именно в нашем городе.

4.4 Transformace lexikálně-gramatické

Antonymický překlad

Antonymického překladu bylo užito velmi zřídka (*libový – нежирный*,

V tomto ohledu mohou být hosté i konzumenti klidní – Наши сладци патří к těm nejlepším. - В этом отношении наши гости и потребители не должны волноваться, наши пивовары из лучших.

Rozšíření informačního základu

Pomocí rozšíření informačního základu překladu se výsledný text stává explicitní a srozumitelný, vylučuje se tak možnost nesprávného pochopení sdělení. (*pokoj First Class – номер категории First Class*, *celková kapacita je 65 lůžek – общая вместимость отеля составляет 65 спальных мест, hospitalizace zákazníka nebo člena jeho rodiny – госпитализация клиента*

или члена его семьи в больницу, *hodina bowlingu – 1 час игры в боулинг*, *pšeničný speciál – специальное пшеничное пиво*, *med z Letin – мед из поселка Летины*, *v Plzni – Černicích* – в *районе Пльзень – Черниц*е).

Explikace, opisný překlad

Explikace neboli opisného překladu bylo použito při překladu českých pojmů, které nemají zcela shodný ekvivalent v ruském jazyce (*zabezpečený kartový zámek ABLOY – электронная замковая система ABLOY*, *hotelový kamerový systém – система видеонаблюдения*, *SPŠCHT – техникум пищевых технологий VŠCHT – Химико-технологический институт*, *VÚPS – Исследовательский институт пивной и солодовой*, *várečné právo – право варить пиво*, *právovárečný měšťan – гражданин*, *имеющий право варить пиво*, *pivo na míru - заказочное пиво*).

Kompenzace

Některé výrazové prostředky ve výchozím textu byly přeloženy pomocí kompenzace, části textu tak byly nahrazeny výrazovými prostředky odlišnými od originálu (*dětská herna je samostatná podkrovní místnost s vlastním vstupem – детская игральная комната размещена отдельно*, *pevné nebo WIFI připojení s časově a datově neomezeným přístupem na internet – неограниченное кабельное или WIFI подключение к интернету*,

V průběhu let se ve dvoře vystřídala řada majitelů a dvůr byl jednu dobu znám také jako „Tonnarovský“. – В течение лет двор имел много разных владельцев и одно время двор назывался «Тоннаровский»., *snídaně formou švédských stolů – завтрак «шведский стол»,*

festival Slunce ve skle - фестиваль Солнце в бокале,

Rádi bychom Vás ale přesvědčili, že Prazdroj není synonymem pro pivo jako takové, tedy že v Plzni můžete přijít na chuť i jiným místním značkám. - Однако мы хотим убедить Вас, что «Праздрой» не является синонимом пива в его общем понятии, т. е. что и в городе Пльзень можно попробовать и полюбить другие, местные марки.).

4.5 Překlad bezekvivalentní lexiky

České názvy měst, ulic, hradu, zámku, restuarací, škol, instituce a jídel, které nemají v ruském jazyce ekvivalent, byly přeloženy pomocí transliterace, transkripce, kalkování a opisného překladu (příklady viz. výše).

5 SLOVNÍK

Česko-ruský slovník

A	
absolvent	выпускник, -а, *м*
achátový	агатовый, -ая, -ое, -ые
apartmán	номер класса «Люкс»
asistence	асистирование, -я *с*
	присутствие, -я *с*
atmosféra	обстановка, -и *ж*
atraktivní	привлекательный, -ая, -ое, -ые
B	
balíček	пакет, -а м
borůvky	черника, -и *singularia tantum*
brusinky	брусника, -и *singularia tantum*
bramboráčky	картофельные оладьи
bylinný	травяной, -ая, -ое, -ые
bylinkový	зеленый, -ая, -ое, -ые
bylinkové máslo (olej)	зеленое масло
C	
cena	цена, -ы *ж*
	стоимость, -и *ж*
cykloturistika	велосипедный туризм
	велотуризм
cyklovýlet	велосипедная экскурсия
cukr	сахар, -а *м*
moučkový cukr	молотый сахар
candát	судак, - *м*
Č	
čerstvý	свежий, -ая, -ее, -ие
čerstvé těstoviny	свежие макаронные изделия
čepovat	розливать I, *несов*.
D	
degustace	дегустация, -ии *ж*
druh	сорт, -а *м*
	вид, -а *м*
dušený	тушеный, -ая, -ое, -ые
dvoubalení	двойная упаковка
dozrávání	созревание, -я *с*
dozrávát	созревать I, *несов*.

E

eidam	эйдам, -а *м*

F

fík	фиг, -а *м*
fíkový pivní likér	фиговый пивной ликер

G

guláš	гуляш, -а *м*
gulášová polévka	гуляшевый суп
grilování	барбекю, *нескл. с.*

H

hala	вестибюль, -я *м*
hermelín	гермелин, -а *м*
hotel	отель, -я *м*
hygienický	гигиенический, -ая, -ое, -ие

CH

chmel	хмель, -я *м*
charakteristika	характеристика, -и *ж*

I

intimní	интимный, -ая, ое, ые

J

jednorázový	однократный, -ая, ое, ые
jalovec	можжевельник, -а *singularia tantum*
játra	печень, -и *ж*
drůbeží játra	птичья печень
játrová paštika	печеночный паштет
játrové knedlíčky	печеночные кнедлики

K

karamel	карамель, -и *ж*
klenba	свод, -а *м*
klimatizace	кондиционирование, -я *с*
klimatizovaný	кондиционированный, -ая, ое, ые
kvasinky	дрожжевые грибки
kvasnice	дрожжи, *pluralia tantum*
pivovarské kvasnice	пивоваренные дрожжи
kvašení	брожение, -я *с*
svrchně kvašený ležák	лежак верхового брожения

L

ležák	лежак, -а *м*
polotmavý ležák	полутемный лежак
světlý ležák	светлый лежак
tmavý ležák	темный лежак
libový	нежирный, -ая, ое, ые
limetka	лайм, -а *м*
losos	семга, -и *ж*

M

mantinel	барьер, -а *м*
máta	мята, -ы *ж*

N

nakuřovaný	закопченный, -ая, ое, ые
nudle	лапша, -и *ж*

O

ocet	уксус, -а *м*
ocet balsamico	балзамический уксус
olej	масло, -а *с*
oxid uhličitý	углекислый газ

P

perník	пряник, -а *м*
pivovar	пивзавод, -а *м*
pivovarský	пивоваренный, -ая, ое, ые
prostor	помещение, -я *с*
představení	представление, -я *с*
příloha	гарнир, -а *м*

R

recepce	администрация, -ии *ж*
restovaný	быстро жареный, -ая, ое, ые
restovaná zelenina	быстро жареные овощи

S

sklepení	подвал, -а *м*
slad	солод, -а, *м*
ječný slad	ячменный солод
pšeničný slad	пшеничный солод
sládek, sládková	пивовар, -а, *м*
	младший пивовар

vrchní sládek	ст<u>а</u>рший пивов<u>а</u>р
sulc	зельц, -а *м*
Š	
šéfkuchař	шеф-п<u>о</u>вар, -а *м*
šípek	шиповник, -а, *singularia tantum*
šlehačka	взб<u>и</u>тые сл<u>и</u>вки, *pluralia tantum*
šnek	ул<u>и</u>тка, -и *ж*
špíz	в<u>е</u>ртель, -я *м*
šunka	ветчин<u>а</u>, -ы *ж*
parmská šunka	п<u>а</u>рмская ветчин<u>а</u>
sušená šunka	сущ<u>е</u>нная ветчин<u>а</u>
šunka od kosti	ветчин<u>а</u> на кости
T	
termoregulace	терморегул<u>я</u>ция, -ии *ж*
tropický	экзот<u>и</u>ческий, -ая, -ое, ие
U	
uzený	копч<u>е</u>нный, -ая, ое, ые
V	
várka	п<u>о</u>рция, -ии *ж*
vinotéka	винот<u>е</u>ка, -и *ж*
výčep	р<u>о</u>злив, -а *м*
výstavba	постр<u>о</u>йка, -и *ж*
Z	
zabijačka	уб<u>о</u>й свинь<u>и</u>
zázvor	имб<u>и</u>рь, -я *м*
značka	м<u>а</u>рка, -и *ж*
zvěřina	дичь, -и *ж*

ZÁVĚR

Práce překladatele je v dnešní době stále velice žádaná. Je to jedna z těch mála oblastí lidského působení, kdy myšlení člověka předčí naprogramování stroje. Překlad totiž není jen o automatickém převedení pojmu z výchozího jazyka do cílového jazyka. Jedná se o složitý a komplexní postup sestávající z několika jednotlivých částí. K tomu, aby bylo dosaženo adekvátního a ekvivalentního překladu, je potřeba mnohem více, než jen slovník. Hlavním cílem této práce bylo kromě vlastního překladu i kompletní překladatelská analýza, jež vytváří teoretický základ a bez níž by nebylo možné praktický překlad vytvořit.

Prvním krokem k úspěšnému zvládnutí zadaného úkolu byl výběr výchozího textu. Jak již bylo zmíněno v úvodu, text pochází z webových stránek Pivovarského dvora Purkmistr, který sídlí v Plzni – Černicích. Informace obsažené v textu jsou velice různorodé, služeb nabízených v Pivovarském dvoře je nepřeberné množství. Texty tedy byly vybírány s ohledem na obsah i vhodnost k překladu. Bylo potřeba prokázat široký informační záběr a orientovat se v názvosloví technickém, gastronomickém, či pivovarnickém a to jak v českém, tak v ruském.

Výchozí text musel být nejprve pečlivě prozkoumán ze všech lingvistických aspektů. Rozbor ukázal, že v textu výrazně převažují jména, což naznačilo, kudy se bude překlad ubírat. Před vlastním překladem byla navíc zpracována kapitola o nejčastějších překladatelských postupech, jejíž hlavním cílem je rozšíření a upevnění teoretických znalostí překladatele. Kapitola teorie překladu se opírá o odborné publikace autorů Dagmar Knittlové, Evy Vysloužilové či Dušana Žváčka.

V samotném překladu byly – vzhledem ke jmennému charakteru textu – nejvíce upotřebeny transformace lexikální, konkrétně transkripce a transliterace. Z transformací lexikálně-sémantických značně převládla konkretizace nad generalizací. Z gramatických transformací byly nejčastěji aplikovány záměny slovních tvarů a větněčlenské záměny. Z lexikálně-gramatických transformací bylo nejvíce uplatněno rozšíření informačního základu. V překladatelském komentáři jsou pak obsaženy konkrétní případy jednotlivých transformací.

Práci uzavírá česko-ruský slovník, který obsahuje důležité i zajímavé pojmy z výchozího textu s doplňujícími morfologickými informacemi u ruských výrazů.

Přínos bakalářské práce tkví v kompletním přehledu postupu překladatelské práce od počáteční charakteristiky výchozího textu až k závěrečnému tematickému slovníku, v popsání jak teoretických poznatků z oblasti překladu, tak praktických poznatků doložených příklady. Dále pak samotný překlad může posloužit jako propagační materiál pro Pivovarský dvůr Purkmistr Plzeň nebo jako studijní materiál všem, kdo se zajímají o česko-ruský překlad.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Knižní zdroje

CSIRIKOVÁ, Marie; URIEOVÁ, Libuše. *Odborný překlad v praxi (na rusko-českém materiále)*. 1. vyd. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2005. ISBN 80-86898-34-2.

HRDLIČKA, Milan. *Translatologický slovník*. 1. vyd. Praha: Jednota tlumočníků a překladatelů, 1988. ISBN 80-902208-9-4.

KNITTLOVÁ, Dagmar. *K teorii a praxi překladu*. 2. vyd. Olomouc: Polygrafické středisko VUP, 2000. ISBN 80-244-0143-6.

KOMMISAROV, V. N. *Teorija i praktika perevoda: (lingvističeskije aspekty)*. 1. vyd. Moskva: Vyssšaja škola, 1990. ISBN 5-06-001057-0.

LEVÝ, Jiří. *Umění překladu*. 2. vyd. Praha: Panorama, 1983.

STIEGEROVÁ, Marie a kol. *Česko-ruský rusko-český kapesní slovník*. 2. vyd. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2006. ISBN 80-7182-185-3.

ŠABRŠULA, Jan. *Teorie a praxe překladu*. 1. vyd. Ostrava: Ostravská univerzita, 2000. ISBN 80-7042-567-9.

ŠAUR, Vladimír. *Pravidla českého pravopisu s výkladem mluvnice*. 1. vyd. Praha: Ottovo nakladatelství, 2005. ISBN 80-7360-288-8.

ŠROUFKOVÁ, M.; VENCOVSKÁ, M.; PLESKÝ, R. *Rusko-český česko-ruský slovník*. Praha: Leda, 1998. ISBN 80-85927-41-1.

VYSLOUŽILOVÁ, Eva a kol. *Cvičebnice překladu pro rusisty I. Politika. Ekonomika*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 1998. ISBN 80-244-0411-7.

ŽVÁČEK, Dušan. *Kapitoly z teorie překladu (pro rusisty)*. 2. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 1995. ISBN 80-7067-489-X.

ŽVÁČEK, Dušan. *Úvod do teorie překladu (pro rusisty)*. 2. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 1998. ISBN 80-7067-814-3.

Internetové zdroje

PARŠIN, Andrej. *Teorija i praktika perevoda* [online]. 2000 [cit. 2012-02-08]. Dostupné z http://www.teneta.ru/rus/pe/parmin-and_teoria-i-praktika-perevoda.htm

Purkmistr. Pivovarský dvůr Plzeň.[online]. [cit. 2012-07-07] Dostupné z: http://www.purkmistr.cz/

Vícejazyčný slovník. .[online]. [cit. 2012-07-07] Dostupné z: http://www.slovnik.cz/

RESUMÉ

Hlavním cílem bakalářské práce je překlad vybraných částí webových stránek plzeňského Pivovarského dvora Purkmistr Plzeň z českého jazyka do ruského, kromě toho práce obsahuje také charakteristiku výchozího textu, kapitolu pojednávající o teorii překladu, překladatelský komentář a tematický česko-ruský slovník.

Vlastní práce je rozdělena na pět kapitol, první kapitolu tvoří charakteristika výchozího textu, v ní jsou zkoumány morfologické, lexikologické a syntaktické aspekty výchozího textu. Následuje druhá kapitola, věnovaná teorii překladu, kde jsou stručně představeny základní překladatelské postupy užívané v česko-ruském překladu. Třetí kapitola obsahuje vlastní překlad výchozího textu. Ve čtvrté kapitole se nachází překladatelský komentář, kde se na názorných příkladech ukazuje praktické použití překladatelských postupů. Bakalářskou práci uzavírá kapitola pátá, jež obsahuje rusko-český tematický slovník.

Na samotném konci práce je pak vložena příloha obsahující kompletní výchozí text, jenž posloužil k překladu.

PŘÍLOHA

Výchozí text

HOTEL PURKMISTR****

UBYTOVÁNÍ – HOTEL

Pivovarský hotel nabízí **32 komfortně vybavených certifikovaných pokojů**. Celková kapacita je **65 lůžek** (z toho 1 čtyřlůžkové a 1 dvoulůžkové apartmá, 1 single, 10 twin a 19 double).

- 24 dvoulůžkových pokojů **First class** (8 twin, 16 double)
- 5 dvoulůžkových nekuřáckých pokojů **First class** (2 twin, 3 double)
- 1 jednolůžkový bezbariérový pokoj **First class**
- 1 dvoulůžkový **apartmán De Luxe**
- 1 čtyřlůžkový **apartmán Prezident**

Stylově zařízené pokoje First Class jsou vybaveny:

- samostatnými koupelnami s WC, vanou nebo sprchovým koutem, vysoušečem vlasů, kvalitní kosmetikou
- LCD televizory s 15 programy, další 3 programy jsou napojeny na hotelový kamerový systém (sledujete svůj zaparkovaný vůz)
- telefony s přímou volbou, rozhlasovými přijímači, bezpečnostními sejfy, minibary
- klimatizací s termoregulací přímo na pokoji
- pevným nebo WIFI připojením s časově a datově neomezeným přístupem na internet
- zabezpečenými kartovými zámky ABLOY

Hotelové pokoje pro rodiny s dětmi

- hotelový pokoj **31** je vybaven dětským pokojíčkem
- dětská herna je samostatná podkrovní místnost s vlastním vstupem
- pokojíček je vybaven pracovním stolem, lampičkou, dětskou sedačkou, hračkami

Parkování

Pivovarský dvůr Plzeň vlastní parkovací areál cca 50 m od areálu s kapacitou 70 míst. Parkování je hlídáno záznamovým kamerovým systémem. Bezpečnost je zajištěna automatickým zavíráním vrat od 22:00 do 6:00.

HISTORIE A SOUČASNOST

První historicky dochovaná zmínka o původním objektu Pivovarského dvora Purkmistr pochází z roku **1603**. Bylo tehdy zvykem označovat „grunty“ nikoli čísly, ale jmény podle jejich majitelů či nájemců. V uvedeném roce tento tzv. „Bendovský“ dvůr zakoupil Petr Burm za 307 kop míšeňských grošů od krčmáře Faita. V průběhu let se ve dvoře vystřídala řada majitelů a dvůr byl jednu dobu znám také jako „Tonnarovský“. V roce 1786 ho kupuje Matěj Šneberger za sumu 473 rýnských zlatých, 44 krejcarů a 4 ½ denárů. V té době se dvoru říká „U Fajtů“, což ukazuje na návrat k pojmenování podle již zmiňovaného krčmáře.

V letech 1999 – 2000 byl objekt zakoupen se záměrem přebudování na komplex s gastronomickým a sportovně-relaxačním využitím.

Nový komplex v sobě citlivě spojuje některé původní budovy se stavbami nově postavenými, zakomponovanými do původního areálu v objemech původních budov a to vše při zachování prvků typických pro původní architekturu.

Přes značné obtíže, které komplikovaly dovedení projektu do konečné podoby, byl celý komplex otevřen dne **6. 6. 2007 v 16 hodin** – pevně věříme, že tato magická kombinace bude šťastným kódem předznamenávajícím náš úspěch a vaši spokojenost…

CENÍK A SLEVY

Ceny za den:

Jednolůžkový pokoj – Single Room	1790 CZK
Dvoulůžkový pokoj – Double Room	2340 CZK
Dvoulůžkový pokoj – Apartmán De Luxe	2690 CZK
Čtyřlůžkový pokoj – Apartmán President	4190 CZK
Přistýlka – Extra Bed	840 CZK

V ceně je zahrnuta snídaně poskytovaná formou švédských stolů, DPH a místní poplatky a neomezený přístup na internet. Ceny za ubytování nezahrnují konzumaci z minibarů, telefonní účet a doplňkové služby. Pobyt dětí je bezplatný pouze bez nároku na vlastní lůžko.

Parkování v areálu	50 CZK
Domácí zvíře	50 CZK
Garážové stání	zdarma
Hotelový internet – 4096/4096 Kbit	
s neomezenou možností stahování dat	zdarma

Zrušení rezervace

Storno podmínky se vztahují na zrušení rezervace ubytování ze strany klienta. Bezplatné zrušení rezervace je možné 7 dní před příjezdem. V případě pozdního storna do 5 dnů od naplnění rezervace Vám bude naúčtován storno poplatek ve výši 50% z ceny ubytování, v případě storna do 2 dnů od naplnění rezervace Vám bude naúčtován storno poplatek ve výši 80% z ceny ubytování, v případě storna v den naplnění rezervace Vám bude naúčtován storno poplatek ve výši 100% z ceny ubytování. V případě nevyužití rezervace – no show – Vám bude naúčtován poplatek ve výši 100% z ceny ubytování.

V případě storna z důvodu neodvratitelných událostí (úmrtí v rodině, hospitalizace zákazníka nebo člena jeho rodiny, vážné onemocnění, živelná pohroma) se storno poplatek neúčtuje. Výše uvedené skutečnosti je zákazník povinen doložit písemným dokladem recepci hotelu nejpozději do tří dnů od jejich vzniku. Na úhradu storno poplatku je hotel oprávněn vystavit fakturu.

BALÍČKY UBYTOVÁNÍ

Víkend v pivovaře pro dva

Máte rádi pivo plné chuti, jehož vůně lahodí vašim smyslům? Jste vášnivými sběrateli předmětů s pivní tematikou či vyznáváte „pivní turistiku“? Jestliže ano, přijeďte k nám pivo Purkmistr nejen ochutnat, ale i zjistit tajemství jeho výroby.

Balíček zahrnuje:

- 2 noci ubytování se snídaní v hotelu Purkmistr****
- prohlídka pivovaru s degustací
- sobotní večeře Czech specials
- hodina bowlingu
- dárkové dvoubalení piva
- pivní uzenina s sebou

Cena 3 890 CZK/pro 2 osoby

* příplatek za asistenci při vaření piva 1500 CZK

Rodinný víkend

Dopřejte si atraktivní víkend v pivovaře i s dětmi, navštivte s dětmi ZOO nebo kino.

Balíček zahrnuje:

- 2 noci ubytování se snídaní v apartmá hotelu Purkmistr****
- sobotní večeře
- návštěva ZOO nebo kina CineStar
- prohlídka pivovaru s degustací
- hodina bowlingu

Cena 5890 CZK/pro 2 dospělé osoby a 2 děti

Cena 4790 CZK/pro 3 osoby

„Jen-tak“ víkend

Dopřejte si odpočinek v atraktivním prostředí minipivovaru.

Balíček zahrnuje:

- 2 noci ubytování se snídaní v hotelu Purkmistr****
- sobotní večeře
- návštěva kina CineStar včetně dopravy MHD
- prohlídka pivovaru s degustací
- masáž dle výběru (relaxační, sportovní)
- hodina bowlingu

Cena 4790 CZK/pro dvě osoby

PIVNÍ CYKLOTURISTIKA

Balíček zahrnuje:

- 2 noci ubytování ve dvoulůžkovém pokoji hotelu Purkmistr****

1. den

- láhev piva Purkmistr na pokoji (pro každého účastníka)
- večeře ve formě pivního menu v hotelové restauraci Purkmistr
- prohlídka Pivovarského dvora Plzeň s degustací piv Purkmistr

2. den

- snídaně formou švédských stolů
- celodenní cyklovýlet do pivovaru Modrá Hvězda
- regenerační masáž nebo sportovní masáž

3. den

- snídaně formou švédských stolů
- pivní dárek na rozloučenou

Cena pro 2 osoby 5200 CZK*

***cena platí pouze o víkendech**

V ceně balíčku he zahrnuto parkování a uschování kol v kryté a hlídané garáži, neomezený přístup na internet, DPH a místní poplatky a ubytování domácího zvířete. Ceny za ubytování nezahrnují konzumaci z minibarů, telefonní účet a doplňkové služby. Pobyt dětí je bezplatný pouze bez nároku na vlastní lůžko.

PIVOVAR A RESTAURACE

INTERIÉR RESTAURACE

Nezaměnitelnou atmosféru restaurace vytvářejí především měděné varny umístěné v přední části spodní restaurace.

Každý návštěvník tak má možnost seznámit se s technologií pivovaru. Precizně navržený interiér byl zpracován s respektem k historickému původu celého objektu. Výčep je přímo napojen na pivovarské ležácké tanky, ze kterých je čepován veškerý sortiment námi vyráběných piv.

Dolní restaurace má kapacitu 80 osob.

Horní restaurace poskytne posezení 90 osobám s možností propojení prostor s konferenčním sálem.

Obě restaurace jsou vybaveny velkoplošnou projekcí.

SLÁDEK A OCENĚNÍ

Jako každý pivovar, který se snaží vařit co nejlepší pivo, i Purkmistr je si vědom toho, že „jméno“ (tedy zkušenost) sládka je tím, co teprve dělá pivo pivem. V tomto ohledu mohou být hosté i konzumenti klidní – naši sládci patří k těm nejlepším.

Josef Krýsl, absolvent SPŠCHT a VŠCHT patří mezi nejznámější sládky v ČR, dlouhá léta působil mimo jiné jako sládek v Plzeňském Prazdroji.

Petr Krýsl, absolvent SPŠCHT, syn Josefa Krýsla, jde důsledně ve stopách svého otce a je pokračovatelem v rodinné tradici.

Oba naši sládci jsou absolventy vzdělávacího kurzu senzorické zkoušky na VÚPS Praha.

Ocenění našich sládků:

Únor 2005 Praha – 1. místo za světlý a tmavý ležák v kategorii Homebrewing

Jarní cena sládků 2007 – 1. místo za tmavý ležák

Výstava Beer and Whisky Stockholm 2007 – 3. místo za tmavý ležák Purkmistr

Sdružení přátel piva – ocenění Sládek roku 2007

Česká pivní pečeť Tábor 2008 – 3. místo za tmavý ležák roku 2008

Festival Slunce ve skle 2008, Plzeň – 1. místo za světlý ležák

Jarní cena českých sládků 2009 – 1. místo za světlý ležák a 3. místo za tmavý ležák

Nepomucké pivní slavnosti 2009 – 2. místo za nejlepší pivo – světlý ležák 12%

Festival Slunce ve skle 2009, Plzeň – 2. místo za nejlepší pivo-světlý ležák 12%

Soutěž o „Pohádkové pivo“ Belveder Ž. Ruda – 1. místo za polotmavý ležák 12%

Česká pivní pečeť Tábor 2010 – 2. místo za svrchně kvašený pšeničný speciál Písař 12%

Pivo České republiky 2010 – zlatá medaile za Purkmistr – tmavý ležák 12%; bronzová medaile za Purkmistr – nakuřovaný ležák 12%

VÝROBA PIVA

Plzeň = (také) Pivo, ale Pivo ≠ (jenom) Prazdroj

Dnešní Plzeň (německy Pilsen) je synonymem pro kvalitní pivo – pojmy pils nebo pilsner se dokonce staly mezinárodně užívaným obecným pojmenováním pro typ piva, které má svůj původ právě v našem městě. Už středověcí měšťané (tedy osoby, které ve městě vlastnily alespoň jeden dům) byli obdařeni tzv. várečným právem, které jim umožňovalo v domě vařit pivo nejen pro vlastní potřebu, ale i na prodej a také ho ve vstupní hale domu, tzv. mázhauzu, prodávat. Kvalita piva byla ale po celá staletí poměrně nevyrovnaná a věhlas plzeňského piva, jak je známe dnes, má svůj počátek teprve na sklonku první poloviny 19. století, kdy vzniká plzeňský Měšťanský pivovar jako společný

podnik právovárečných měšťanů, od něhož odvozuje svůj původ dnešní společnost Plzeňský Prazdroj.

Rádi bychom Vás ale přesvědčili, že Prazdroj není synonymem pro pivo jako takové, tedy že v Plzni můžete přijít na chuť i jiným místním značkám.

PURKMISTR® – pivo z nejstaršího pivovaru v Čechách

K zahájení výroby nás dovedlo přesvědčení, že je načase opět vařit pivo klasickým českým způsobem. Zároveň jsme chtěli připomenout i nejstarší pivovar v českých zemích – pivovar v Domažlicích, který vyráběl pivo stejné značky. V době nedávno minulé došlo k zániku tohoto pivovaru, a proto jsme se rozhodli značku zachovat.

Pivo je vařeno podle tradičních receptur z několika druhů sladovnického ječmene nejvyšší kvality a chmele z žatecké pěstitelské oblasti.

Pivo se vaří **2-3 rmutovým způsobem** klasickou technologií, kdy jedna várka trvá **12 hodin**.

Hlavní kvašení pak probíhá v pivovarských sklepích v otevřených kvasných kádích **7-9 dní**. Při hlavním kvašení vzniká v pivě alkohol a uvolňuje se oxid uhličitý. Po hlavním kvašení klesají kvasnice na dno a pivo se přečerpává do **13 ležáckých tanků**, kde zraje **1 měsíc** (některé speciály jako např. jubilejní piva i déle) a poté je podáváno ke konzumaci.

Pivo podáváme **nefiltrované a nepasterizované**, aby se v něm zachovaly všechny původní výživné látky. Pivo sice na první pohled vypadá jako mírně zakalené, ale právě díky tomu obsahuje **výhradně přírodní látky** (vysoký obsah vitamínů řady B, cukry, kvasinky atd.), je hutnější a působí velmi blahodárně na lidský organismus.

K vaření používáme plzeňskou měkkou vodu, která je bez jakýchkoliv příměsí a již více než jeden a půl století slouží v Plzni k vaření proslaveného „plzeňského“.

Jednotlivé receptury pro Vás vyvinul a odzkoušel (a uvařil podle nich naše piva) známý plzeňský sládek ing. Josef Krýsl, který získal za svoje postupy v soutěžích malých a restauračních pivovarů řadu ocenění.

PIVO NA MÍRU

Chcete své vlastní plzeňské pivo?

Nevíte jakým dárkem obdarovat Vaše blízké, zaměstnance, spolupracovníky, obchodní partnery?

Připravíme Vám naše pivo v dárkovém balení přesně podle Vašich požadavků a představ, včetně originálních etiket.

Objednávejte na lukrecius@lukrecius.cz

KDE SE ČEUJE PURKMISTR

Restaurace Gondola v centru města Plzně

Pallova 12, 301 00 Plzeň

www.restauracegondola.cz

Restaurace čepuje Purkmistr světlý ležák 12%, polotmavý ležák 12%.

Bezejmenná čajovna u zámku Kozel

Štáhlavice 63, 332 04 Šťáhlavy

www.bezejmenna.name

Prodej lahvového piva „Bezejmenný ležák“.

Hemingway pub

Houškova 16. Plzeň – Slovany

Pub čepuje Purkmistr světlý ležák 12%.

V případě Vašeho zájmu o odběry našeho piva se obracejte na **lukrecius@lukrercius.cz**.

PROHLÍDKY PIVOVARU

Pro skupiny pořádající v Purkmistru firemní akce je možné dohodnout prohlídku individuálně.

Prohlídka trvá cca 45 min. a návštěvníci se seznámí s historií původního selského dvora, výstavbou Pivovarského dvora v Plzni – Černicích, původem ochranné známky Purkmistr a s principem vaření piva.

Závěrem se seznámí s charakteristikami piv zde vařených včetně možnosti jejich degustace.

Vstupné činí 70 CZK na osobu s degustací dvou piv (50 CZK bez degustace), v případě prohlídky s malým dárkem v podobě degustační skleničky 120 CZK.

ŠÉFKUCHAŘ A OCENĚNÍ

Styl kuchyně restaurace Pivovarského dvora PURKMISTR Plzeň vychází z tradiční české kuchyně, nicméně na našem menu se objevují i překvapivé kombinace a některá jídla svým tajuplným názvem přímo lákají k objednání. Mezi předkrmy tak můžete vedle tlačenky s cibulí najít tatarský biftek z uzeného lososa a olomoucké tvarůžky vedle pečených šneků. Pokud jde o hlavní jídla, doporučujeme Vaší pozornosti zejména vyzývavě vyhlížející kozičky pivovarské pastýřky nebo bednářskou jehlu. Troufáme si také tvrdit, že některé položky nenajdete nikde jinde než právě v naší restauraci – zkuste si někde jinde objednat drůbeží játra v cibulovém sádle nebo palačinky s pivní marmeládou z tmavého ležáku!

Šéfkuchař Václav Pach

- šéfkuchař Pivovarského dvora PURKMISTR Plzeň od roku 2008
- pracoval v několika různých pobočkách hotelového řetězce Marriot v Evropě
- zajišťoval servis při zahraničních akcích pro jihokorejského prezidenta, švédský královský pár, anglickou královnu, bývalého papežského nuncia v ČR Giovanniho Coppu.

Absolvent vzdělávacích kurzů:

- Foundation of Leadership by Marriot
- Essential Skills by Marriot
- HASSAP Gastro
- Sushi master – Preparation and taste training

JÍDELNÍ LÍSTEK

Jídelní lístek

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Studené předkrmy a jídla k pivu

60 g	Sušená šunka s listovým salátem, marinovanou cibulí a česnekovou bagetou	75,-
60 g	Uzený losos s ledovým salátem, koprovým dresinkem a citronem	89,-
90 g	Salát z restované zeleniny a slaného sýru s bylinkovým olejem	69,-
150 g	Domácí libová selská tlačenka s cibulí a octem	59,-
150 g	Grilované bílé klobásky s medovou hořčicí	89,-
150 g	Smažené cibulové kroužky s česnekovou omáčkou	69,-
6 ks	Achátoví šneci zapečení v bylinkovém másle s česnekovou bagetou	159,-

Polévky 0,2 l

Domácí hovězí vývar se zeleninou, játrovými knedlíčky a nudlemi	39,-
Hustá pivovarská gulášovka s hovězím masem a brambory	39,-
Bramborový krém s česnekem, bylinkovým olejem a chlebovými krutony	39,-
Pivovarská gulášovka podávaná v chlebovém bochníčku	59,-

Speciality v patentních sklenicích Czech Specials

120 g	Pikantní pivovarská játrová paštika podávaná s brusinkovým křenem	59,-
120 g	Zlatavé škvarky zalité domácím sádlem se sekanou cibulkou a hořčicí	59,-
100 g	Libový sulc z vepřového ramínka s cibulí a kořenovou zeleninou	59,-
100 g	Selská škvarková pomazánka s cibulí a pórkem	59,-
150 g	Pikantní černický utopenec s feferonkou a cibulí	59,-
100 g	Purkmistrovy vepřové výpečky s cibulí a kyselou okurkou	59,-
100 g	Hermelín nakládaný v pepřovém koření a česneku, podávaný s perlovou cibulkou	59,-

Pokud budete mít zájem, můžete si patentní sklenici ponechat (1 ks à 50,-)

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

PURKMISTR – za kvalitu ručí šéfkuchař Václav Pach

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Purkmistrovy speciality

500 g	Pomalu pečený bůček s marinovanou cibulí a zelným salátem, hořčice, křen	169,-
280 g	Konfitované hovězí líčko na medu a černém pivu s pečenou zeleninou	159,-
200 g	Bednářská jehla (medailonky z vepřové pečeně, panenky a kuřecích prsíček podávané na špízu s nakládanou zeleninou	179,-
250 g	Purkmistrův chlebburger (kořeněná krkovice se salátem z kyselého zelí, podávaná v originálním kmínovém bochníčku)	159,-

Z pivovarského rybníčku

180 g	Grilovaný candát s paprikovým ragú a olivovým olejem	209,-
180 g	Grilovaný candát s jarní mrkvičkou a petrželí	209,-
200 g	Losos v bylinkové krustě s restovanou zeleninou a bylinkami	219,-
200 g	Losos s máslovým pórkem	209,-

Z pivovarského dvora

1/2 ks	Dokřupava pečená kachna s červeným zelím a bramborovým knedlíkem	199,-
1 ks	Pečené vepřové koleno s hořčicí a smetanovým křenem, zelný salát	199,-
150 g	Pečená selská krkovice s kysaným zelím, vídeňskou cibulí a variací knedlíků	119,-
150 g	Domácí svíčková na smetaně s houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou	129,-
150 g	Tradiční hovězí guláš „PURKMISTR" s cibulí a hrnkovým knedlíkem	119,-
150 g	Pikantní pivovarský guláš v chlebovém bochníčku, sypaný cibulí a feferonkou	119,-

Čerstvé vaječné těstoviny

250 g	Nudle s grilovaným lososem a špenátem ve smetanové omáčce	149,-
250 g	Nudle s pečenou kachnou, slaninou, cibulí a kořenovou zeleninou	139,-

Bezmasé těstoviny

250 g	Nudle s restovanou zeleninou, rajčatovou omáčkou a bylinkami	129,-
250 g	Nudle s mletým mákem, máslem a moučkovým cukrem	89,-

PURKMISTR Václav Paech

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Saláty

300 g	Tradiční šopský salát s balkánským sýrem a černými olivami	99,-
300 g	Míchaný zeleninový salát s grilovaným lososem a francouzským dresinkem	129,-
300 g	Míchaný zeleninový salát s grilovaným kuřetem a česnekovým dresinkem	129,-
250 g	Listový salát se sušenou šunkou, rajčaty a sýrem, bylinkový dresink	109,-
250 g	Trhaný listový salát s bylinkovým dresinkem	89,-
250 g	Salát z kysaného křimického zelí s kmínem a cibulí	59,-

Dobroty z drůbeže

600 g	Grilované jarní kuřátko s pečenou zeleninou a máslovou omáčkou	159,-
150 g	Kuřecí prsa grilovaná v sušené šunce, podávaná s restovanou zeleninou a bylinkami	169,-
150 g	Kuřecí prsa se švestkovou omáčkou a praženými mandlemi	149,-
150 g	Smažená kuřecí prsa s citrónem	109,-
1/2 ks	Pečená kachna (vykostěná) s bramborovým ragú a vídeňskou cibulí	199,-

Z lesa pod Radyní

150 g	Jelení medailonky na jalovci se smetanovou omáčkou z lesních hub	199,-
150 g	Zvěřinové nudličky s omáčkou z šípků a brusinek	199,-

Vepřové dobroty

150 g	Medailonky z panenky podávané na smetanovém pórku	179,-
150 g	Špalíčky z panenky se slaninou, zelenými fazolkami a cibulí, podávané s omáčkou z černého piva	189,-
250 g	Grilovaná krkovice v pivní marinádě, podávaná s medovou hořčicí	169,-
250 g	Grilovaná krkovice v pepřové krustě s omáčkou z restované cibule a hořčice	169,-
250 g	Smažená krkovička s citrónem a kyselou okurkou	169,-
150 g	Pivovarská pánev s pečenou bramborou (pikantní směs se zeleninou, cibulí a žampióny, podlévaná pivem)	169,-

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

za kvalitu ručí PURKMISTR Václav Paech šéfkuchař

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Hovězí dobroty (z pravé svíčkové)

150 g	Tatarský biftek s křupavými česnekovými topinkami a kondimenty	199,-
200 g	Grilovaný steak s bylinkovým máslem	309,-
200 g	Grilovaný steak s pikantní restovanou zeleninou	309,-
200 g	Grilovaný steak se smetanovou omáčkou z lesních hub a bylinek	319,-

Co v žádné české hospodě nesmí chybět

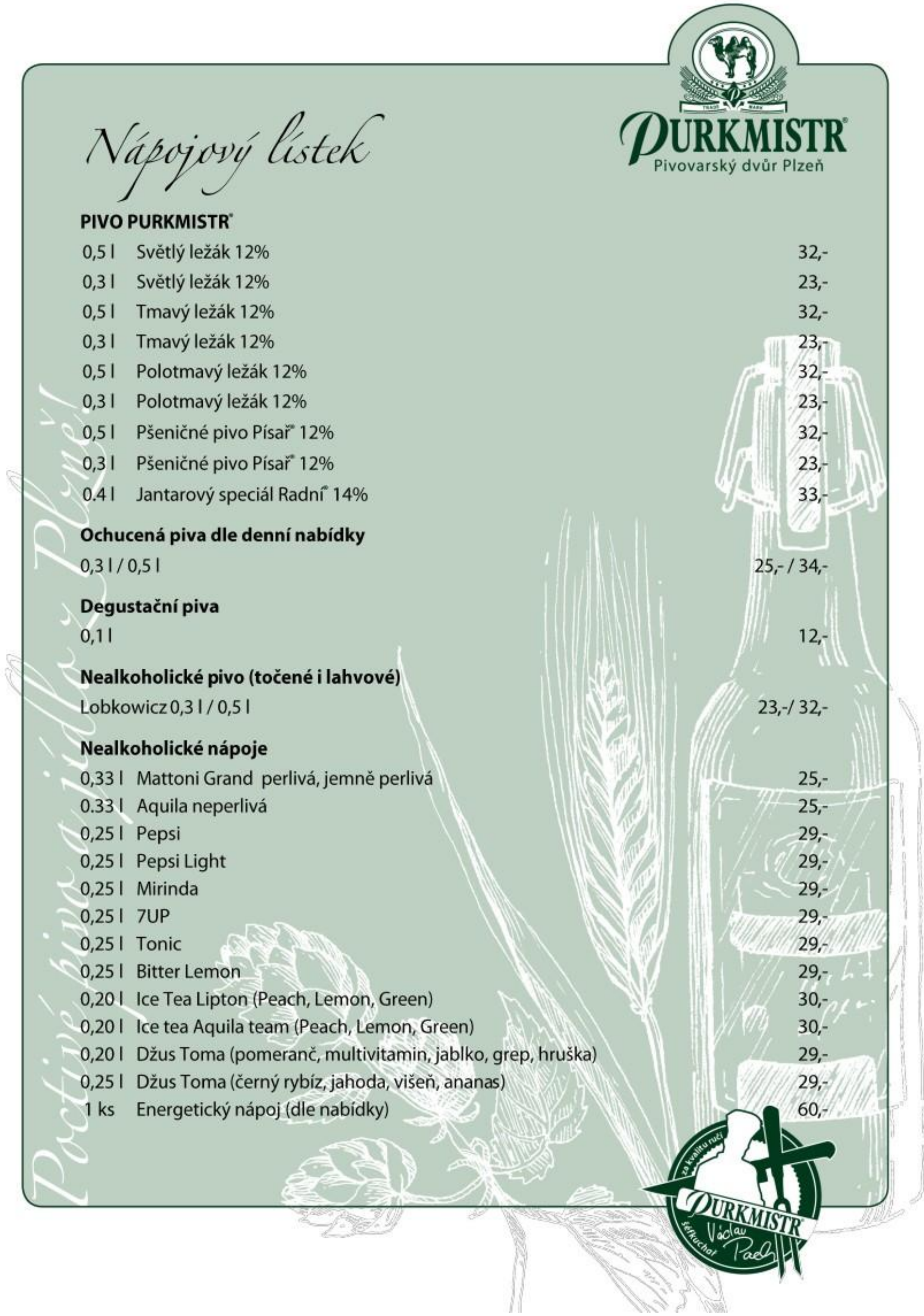
100 g	Smažený eidam s tatarskou omáčkou	89,-
100 g	Smažený hermelín s tatarskou omáčkou	99,-

Dezerty

90 g	Domácí tiramisù s piškoty máčenými v kávě a černém pivu	79,-
90 g	Jablečný dezert s perníkem, vanilkovou omáčkou a mandlemi (Czech Specials)	79,-
2 ks	Palačinka s marmeládou z tmavého ležáku se skořicovým cukrem a šlehačkou (Czech Specials)	79,-
2 ks	Palačinka se zmrzlinou, čokoládovou polevou a šlehačkou	79,-
2 ks	Rakvička se šlehačkou	39,-
1 ks	Kopeček zmrzliny	15,-

Přílohy

200g	Vařené brambory	29,-
200g	Brambory restované na pánvi s cibulí	39,-
150g	Smažené sedlácké brambory ve slupce	39,-
150g	Smažené vesnické hranolky	39,-
4ks	Bramboráčky	39,-
1ks	Pečená brambora ve slupce s bylinkovou smetanou	39,-
150g	Knedlíky dle denní nabídky	29,-
150g	Dušená rýže	29,-
180g	Vařené čerstvé těstoviny	29,-
150g	Dušené bílé a červené zelí	29,-
150g	Zelenina dušená na másle	39,-
150g	Restovaná zelenina	39,-
40g	Studené omáčky a dresinky	19,-
50g	Kyselé okurky, nakládaná zelenina	19,-
40g	Brusinky	19,-
40g	Hořčice, křen	10,-
1 ks	Rozpečená bageta s česnekovým máslem a bylinkami	39,-
1 ks	Pečivo, chléb	5,-



PURKMISTR®
Pivovarský dvůr Plzeň

Nápojový lístek

PIVO PURKMISTR®

0,5 l	Světlý ležák 12%	32,-
0,3 l	Světlý ležák 12%	23,-
0,5 l	Tmavý ležák 12%	32,-
0,3 l	Tmavý ležák 12%	23,-
0,5 l	Polotmavý ležák 12%	32,-
0,3 l	Polotmavý ležák 12%	23,-
0,5 l	Pšeničné pivo Písař® 12%	32,-
0,3 l	Pšeničné pivo Písař® 12%	23,-
0.4 l	Jantarový speciál Radní® 14%	33,-

Ochucená piva dle denní nabídky

0,3 l / 0,5 l — 25,- / 34,-

Degustační piva

0,1 l — 12,-

Nealkoholické pivo (točené i lahvové)

Lobkowicz 0,3 l / 0,5 l — 23,-/ 32,-

Nealkoholické nápoje

0,33 l	Mattoni Grand perlivá, jemně perlivá	25,-
0.33 l	Aquila neperlivá	25,-
0,25 l	Pepsi	29,-
0,25 l	Pepsi Light	29,-
0,25 l	Mirinda	29,-
0,25 l	7UP	29,-
0,25 l	Tonic	29,-
0,25 l	Bitter Lemon	29,-
0,20 l	Ice Tea Lipton (Peach, Lemon, Green)	30,-
0,20 l	Ice tea Aquila team (Peach, Lemon, Green)	30,-
0,20 l	Džus Toma (pomeranč, multivitamin, jablko, grep, hruška)	29,-
0,25 l	Džus Toma (černý rybíz, jahoda, višeň, ananas)	29,-
1 ks	Energetický nápoj (dle nabídky)	60,-

Poctivé piva a jídla v Plzni!

za kvalitu ručí PURKMISTR šéfkuchař Václav Pach

PURKMISTR®
Pivovarský dvůr Plzeň

Teplé nápoje

7 g	Káva turecká	33,-
7 g	Espresso	33,-
7 g	Cappuccino	45,-
7 g	Latté macchiato	49,-
7 g	Káva vídeňská	49,-
7 g	Káva alžírská	59,-
7 g	Káva irská	70,-
0,2 l	Svařené víno bílé	40,-
0,2 l	Svařené víno červené	40,-
1 ks	Čaj s citronem	30,-
0,2 l	Grog (0,04 l pivní rum Vlčák tuzemský)	50,-

Aperitivy

0,1 l	Cinzano Bianco	50,-
0,1 l	Cinzano Rosso	50,-
0,1 l	Cinzano Extra Dry	50,-
0,1 l	Campari Bitter	80,-
0,1 l	Porto Ruby	80,-
0,2 l	Lambrusco Rosso	45,-
0,2 l	Lambrusco Bianco	45,-

Naše pivní pálenka a pivní likéry

0,04 l	Velbloudice®	40,-
0,04 l	Lázeňák®	40,-
0,04 l	Lovečák®	40,-
0.04 l	Vlčák® tuzemský	40,-

Poctivé pivo a jídla z Plzně

za kvalitu ručí PURKMISTR Václav Paech šéfkuchař

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Destiláty

0,04 l	Vodka Finlandia	40,-
0,04 l	Vodka Amundsen	40,-
0.04 l	Vodka Pražská	40,-
0,04 l	Slivovice	50,-
0,04 l	Hruškovice	50,-
0,04 l	Beefeater Gin	50,-
0,04 l	Bacardi Rum	50,-
0,04 l	Tequila Gold	60,-
0,04 l	Tequila Silver	60,-

Whisky a burbony

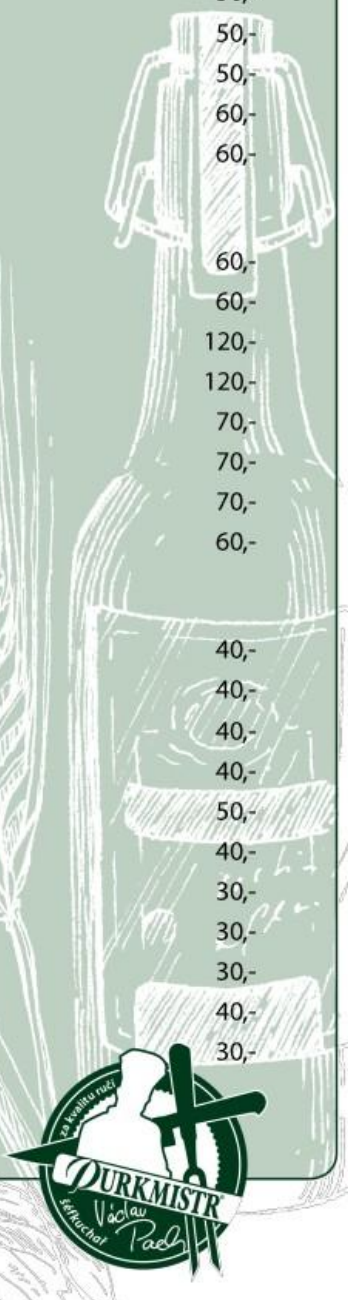
0,04 l	Ballantines	60,-
0,04 l	Johnnie Walker	60,-
0,04 l	Johnnie Walker Black Label	120,-
0,04 l	Chivas Regal	120,-
0,04 l	Jameson	70,-
0,04 l	Tullamore Dew	70,-
0,04 l	Jack Daniel's	70,-
0,04 l	Jim Beam	60,-

Likéry

0,04 l	Becherovka	40,-
0,04 l	Fernet Stock	40,-
0,04 l	Fernet Stock 8000	40,-
0,04 l	Fernet Stock Citrus	40,-
0,04 l	Jägermeister	50,-
0,04 l	Carolans	40,-
0,04 l	Božkov Griotte	30,-
0,04 l	Božkov Peprmint	30,-
0,04 l	Božkov Vaječný likér	30,-
0,04 l	Berentzen	40,-
0,04 l	Koskenkorva Peach	30,-

Poctivé pivo a jídla z Plzeň

za kvalitu ručí PURKMISTR šéfkuchař Václav Pach



PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Cognac, brandy

0,04 l	Rémy Martin V.S.O.P.	120,-
0,04 l	Courvoisier V.S.O.P.	120,-
0,04 l	Metaxa*****	50,-

U vybraných pokrmů podáváme poloviční porci za **70 %** z ceny pokrmu.

Za kvalitu pokrmů ručí šéfkuchař: Václav Pach

Za kvalitu piva ručí sládci: Ing. Josef Krýsl a Petr Krýsl a Eva Straková

Přijímáme platební karty:

Visa, Maestro, MasterCard, American Express, JBC, Diner Club

WIFI INTERNET ZDARMA

Celý areál Pivovarského dvora Plzeň je pro Vaši spokojenost pokryt **WiFi** připojením se symetrickou rychlostí 4096/4096 Kbit s neomezenou možností stahování dat. Tato služba samozřejmě není zpoplatňována.

Vážení hosté,

velice si vážíme Vašeho názoru a věříme, že nám pomůže poskytovat služby nejvyšší úrovně. Proto se v případě námětu nebo jakékoliv připomínky laskavě obracejte na vedení společnosti LUKRÉCIUS a. s. na adrese lukrecius@lukrecius.cz.

Pokud jste při placení za Váš pokrm nebo objednané nápoje neobdrželi platný vytištěný pokladní doklad s celkovou částkou (účtenku), **prosíme neplaťte,** zveme Vás – jste našimi hosty.

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

za kvalitu ručí PURKMISTR šéfkuchař Václav Pach

HISTORICKÝ SKLÍPEK

V intimní atmosféře kamenného sklepa s více než 400 let starými klenbami máte možnost vybrat si z bohaté vinotéky, sestavené z produkce významných vinařských oblastí celého světa. Klimatizovaný ozvučený prostor s WIFI pokrytím je vhodný především pro:

- uzavřenou společnost v počtu max. 20 osob (plocha 20 m^2)
- řízené degustace pod vedením našeho zkušeného sommeliera
- netradiční gurmánská setkání

PIVO

PUKRMISTR® 12% – světlý ležák

Klasický světlý ležák, vařený dvourmutovým způsobem, z nejlepších, ručně vyrobených moravských sladů. Lahodná doznívající hořkost piva je dosažena proslulým žateckým poloraným červeňákem. Klasické hlavní kvašení a zrání dodávají pivu chuť, která je pro světlé ležáky plzeňského typu nezapomenutelná.

Pivo plzeňského typu

Obsah alkoholu: 4, 8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice,

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – tmavý ležák

Speciální tmavý ležák, vařený ze čtyř sladů, je nezapomenutelný. Příjemná kávová chuť, prolnutá pravou belgickou čokoládou, zakončena dlouhým suchým doznínáním, vybízí k opětovnému napití. Pro mnohé velké překvapení v kombinaci moučníku.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – polotmavý ležák

Vařený ze tří druhů sladů, v mnohých vzbuzuje příjemnou vzpomínku na starou dobrou Anglii. Karamelová vůně se mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů. Jemná, krémovitá pěna svědčí o delším pobytu v ležáckém sklepu.

Pivo anglického typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PÍSAŘ® 12% – pšeničné pivo

Svrchně kvašené pšeničné pivo, charakteristické svoji ovocnou složkou, bývá zejména v letních měsících příjemným osvěžením.

Pivo bavorského typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný a pšeničný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – nakuřovaný ležák

Ležák vařený s nakuřovaných sladů nás přenese do středověkých krčem, kde se podobná piva popíjela. Pivo je tmavočervené barvy s chutí po dobrém uzeném nebo domácích klobáskách. Zvláštností toho to piva je, že rozděluje konzumenty na dvě skupiny. Jedna ho miluje a druhá říká už nikdy více.

Pivo bavorského typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – borůvkový speciál

Pivo krásné vůně, s dlouhým ovocným akcentem lesních plodů. Pro mnoho konzumentů velmi příjemné překvapení.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, borůvkový pivní likér

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – zázvorový speciál

Toto pivo Vás přenese do dob anglických kolonií, kde se s oblibou zázvorové pivo pilo. Výrazná chuť zázvoru ‘zakulacená’ karamelovým sladem vytváří společně zážitek příjemného osvěžení.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, zázvorový pivní likér

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – višňový speciál

Klasický ležák s příjemnou višňovou chutí, doladěnou vůní višňového dřeva a mandlí.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, višňový pivní likér

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – cannabis speciál

Toto nové pivo na českém trhu je počátkem řady bylinných piv, v dávných dobách vařených keltskými kmeny. Kombinace jemných bylinných vůní s chmelem vytváří nezapomenutelný zážitek. (Použitá surovina je samozřejmě bez obsahu THC.)

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, pivní likér cannabis

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – medový speciál

Typickou vlastností staročeského receptu je plnost chuti s dlouhým doznínáním tonů po zbytkových cukrech domácího medu a žateckého chmele.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: nakuřovaný ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, květový med z Letin

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – vanilkový speciál

Nová chuť piva určeného zejména pro mimořádné příležitosti překvapí sváteční vůní a chutí vanilky.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, vanilkový pivní likér

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – cappuccino speciál

Pivo s jemnou příchutí cappuccina mnohé překvapí a jistě si najde své obdivovatele i mezi těmi, kteří kávu nepijí.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, pivní likér cappuccino

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – fíkový speciál

Zajímavá netradiční chuť exotického ovoce nás zavede do dálek tropických krajů.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice, fíkový pivní likér

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

RADNÍ® 14% – jantarový polotmavý speciál s prodlouženou dobou zrání

Pivo vídeňského typu s prodlouženou dobou zrání uvařené ze tří druhů sladu a žateckého chmele je charakteristické svojí jantarovou barvou, plnou chutí s

citelnou karamelovou příchutí a hustou pěnou. Je vyhledáváno především při slavnostnějších příležitostech.

Pivo vídeňského typu

Obsah alkoholu: 6%

Složení: plzeňský, vídeňský, karamelový slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

PURKMISTR® 12% – mojito speciál

Pivo s osvěžující chutí máty a limetky je povzbuzující zejména v letních měsících.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice/aroma: citrón, máta

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

Sládková: Eva Straková

PURKMISTR® 12% – hořký pomeranč

Pivo s příjemnou chutí tropického ovoce osvěží zejména v horkých letních dnech.

Pivo českého typu

Obsah alkoholu: 4,8%

Složení: ječný slad, žatecký chmel, voda, pivovarské kvasnice/aroma: hořký pomeranč

Vrchní sládek: Ing. Josef Krýsl

Sládek: Petr Krýsl

Sládková: Eva Straková

BOWLING

BOWLING PURKMISTR

Stylový interiér s kamennou klenbou a historickými motivy dřevěných sudů na stěnách připomíná pivovarské sklepení. Klimatizovaný prostor je vhodný pro pořádání turnajů, firemních večírků a přátelských utkání.

Nabízíme trojdráhový provázkový bowling s UV provedením a score-systémem firmy KOPP. **Na jedné dráze může hrát až 8 hráčů.**

Celková kapacita je **24 hráčů**.

Pro hráče je připravena k zapůjčení pohodlná bowlingová obuv. Bowling je hra vhodná i pro rodiče s dětmi, pro které jsou dráhy vybaveny automatickými mantinely.

Bar u bowlingové haly nabízí široký sortiment alkoholických i nealkoholických nápojů, včetně možnosti objednávky jídel studené kuchyně.

V případě skupinových rezervací je možno domluvit individuální dobu provozu.

Jedna dráha na jednu hodinu Vás bude stát:	
Pondělí až čtvrtek	17:00 – 22:00 za cenu 250 CZK
Pátek až sobota	14:00 – 24:00 za cenu 250 CZK
Neděle	14:00 – 22:00 za cenu 250 CZK

V cenách je zahrnut poplatek za zapůjčení bowlingové obuvi.

Možnost zakoupení hygienických jednorázových ponožek za 10 CZK (1 pár).

Rezervace na recepci Hotelu Purkmistr****

Telefon +420 377 994 311

E-mail **recepce@purkmistr.cz**

Těšíme se na vaši návštěvu.

KONGRESY

KOGRESY – NABÍDKA PROSTOR

Kongresy & bankety

Moderní technologie, funkční vybavení, snadné ovládání, dokonalý servis.

Samozřejmě, že hlavní podíl na úspěchu Vaší akce má její vlastní obsah, ale bez výše jmenovaného jej dosáhnete jen stěží.

Pro pořádání kongresu, rautu, banketu, recepce, firemní prezentace, semináře, svatební hostiny nebo rodinné oslavy, nabízíme k pronájmu následující prostory:

- **Konferenční sál**
- **Restaurace 1 (přízemí)**
- **Restaurace 2 (v patře)**
- **Historický sklípek**
- **Bowling s barem**
- **Dvůr**

Technické vybavení nabízených prostor:

- Veškeré technologie ve výše uvedených prostorách jsou ovládány pomocí zabudovaného barevného dotykového LCD panelu CRESTRON®
- DVD+/- R/RW/MP3/JPEG přehrávač
- Videorekordér
- Zásuvky S-video, VGA
- LCD obrazovky s úhlopříčkou 82“
- Pevný i WIFI internet 8192/512 kbit/s s neomezenou možností stahování dat
- Bezdrátové mikrofony
- Mixážní pult
- Flipchart
- DV kamera (online přenos v reálném čase)
- Stabilní otočná kamera pro aktuální on-line přenos
- Laserové i běžné ukazovátko
- Výsuvné plátno rozměr 250 cm x 250 cm
- Projektor s rozlišením SXGA 1600 x 1200
- Profesionální ozvučení
- Telefonní a internetová linka
- Regulace osvětlení a zatemňovacích rolet

Celý areál Pivovarského dvora je řízen inteligentním systémem CRESTRON®.

KONFERENČNÍ SÁL

Nachází se v 1. patře budovy poblíž restaurace a je dostupný pomocí 2 výtahů.

Klimatizovaný prostor s řízenou výměnou vzduchu je vybaven konferenční technikou a zatemněním, vše ovládáno inteligentním systémem CRESTRON®.

- plocha 83 m^2
- kapacita 85 osob

Možnosti uspořádání:

recepce, raut	80 osob
klasika	40 osob
divdlo	85 osob
škola	35 osob
blok	40 osob
T-tvar	40 osob
I-tvar	36 osob

RESTAURACE 1 (V PŘÍZEMÍ)

nachází se v přízemí Pivovarského dvora s dominantním umístěním pivovarských měděných varen, které jsou srdcem celého pivovaru. Klimatizovaný prostor s řízenou výměnou vzduchu je vybaven konferenční technikou, ovládanou inteligentním systémem CRESTRON®.

- plocha 130 m^2
- kapacita 100 osob

Možnosti uspořádání:

recepce, raut	100 osob
klasika	90 osob
T-tvar	30 osob
I-tvar	30 osob

RESTAURACE 2 (V PATŘE)

Nachází se v 1. patře budovy a je dostupná pomocí výtahu. Interiér je koncipován v tradičním duchu s historickými pivovarskými předměty. Klimatizovaný prostor s řízenou výměnou vzduchu je vybaven konferenční technikou, ovládanou inteligentním systémem CRESTRON®.

- plocha 150 m^2
- kapacita 110 osob

Možnosti uspořádání:

recepce, raut	110 osob
klasika	110 osob
divadlp	80 osob
škola	45 osob
blok	42 osob
T-tvar	44 osob
U-tvar	34/38 osob
E-tvar	65 osob
I-tvar	38 osob

HISTORICKÝ SKLÍPEK

Sklípek vybudovaný v původním sklepení je vhodný pro uzavřenou společnost. Prostor je odvětrávaný, vytápěný, vybaven ozvučením. Ve sklípku je možno využít **WIFI** nebo pevného připojení k internetu.

- plocha 20m^2
- kapacita 22 osob

Možnosti uspořádání:

T-tvar	22 osob
I-tvar	16 osob

BOWLING S BAREM

Provázkový bowling se třemi dráhami přímo sousedí s barem. Stylový interiér bowlingu s kamennou klenbou a historickými motivy dřevěných sudů na stěnách připomíná pivovarské sklepení. Prostor je odvětrávaný, prostor drah je vybaven klimatizací.

- plocha 25m^2
- kapacita 30 osob

Možnosti uspořádání:

T-tvar	20 osob
U-tvar	16 osob
I-tvar	16 osob

DVŮR

Areál je vhodný pro jakékoli venkovní reprezentativní akce. Celý prostor dvora je ozvučen a pokryt WIFI připojením. Dvůr je možné uzavřít a nasvítit podle zadání zákazníka.

- plocha 840m^2
- kapacita 300 osob

KONGRESY – KONGRESOVÉ MENU

BUSINESS MENU 200 Kč/osoba

Menu č. 1

- Tomatový krém s bylinkovým olejem
- Kuřecí prsa pečená v parmské šunce s grilovanou zeleninou a bramborovým ragú

Menu č. 2

- Slepičí vývar s domácími nudlemi
- Vepřový steak s bretaňskou zeleninou a pečenou bramborou s bylinkovou smetanou

Menu č. 3

- Sušená šunka se salátem a tomaty
- Rybí závitek s citrónovým pepřem, krémovou zeleninou a petrželovými brambory

Menu č. 4

- ¼ Dokřupava pečené kachničky s červeným zelím a s bramborovým knedlíkem
- Palačinka s lesním ovocem a šlehačkou

Menu č. 5

- Tataráček z uzeného lososa s listovým salátem a zakysanou smetanou
- Bramborové gnocchi s tomatovou omáčkou a kuřecím masem

VEGETARIÁNSKÉ MENU 250 Kč / osoba

Menu č. 1

- Carpaccio ze španělských tomatů s bylinkovým olejem a slaným sýrem
- Zeleninové rizoto s pestem
- Palačinky s domácí zavařeninou a šlehačkou

Menu č. 2

- Brokolicový krém s chlebovými krutony
- Špenátové lasagne se sýrovou omáčkou
- Piškotové rolky s lesním ovocem a šlehačkou

Menu č. 3

- Míchaný mesculin salát s tomaty, olivami a balsamicem
- Gnocchi s bylinkovou omáčkou a grilovanou zeleninou
- Ovocný salát

Menu č. 4

- Zeleninový boršč
- Čerstvé tagliatelle s hříbkovou omáčkou a sýrem
- Medovník se šlehačkou a karamelem

EXCLUSIVE MENU 300Kč / osoba

Menu č. 1

- Grilovaná zelenina s bylinkovým olejem a balkánským sýrem
- Kuřecí prsíčka v sýrovém těstíčku se smetanovým bramborem
- Piškotové rolky s malinovým coulis

Menu č. 2

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- ¼ Dokřupava pečené kachničky s červeným zelím a s bramborovým knedlíkem
- Palačinky s pivní marmeládou a skořicovým cukrem

Menu č. 3

- Selská játrová paštika s brusinkami a houbovým salátem
- Vepřový steak se slaninou a zelenými fazolkami, americký brambor
- Staročeský medovník se šlehačkou a karamelem

Menu č. 4

- Zeleninový vývar s nudlemi
- Grilovaný losos s brokolicí a petrželovým bramborem
- Čokoládový sachr dort se šlehačkou

Menu č. 5

- Šunka Bohemia s křenovými noky
- Smažený vepřový řízek s nakládanou zeleninou a venkovským bramborovým salátem
- Palačinka s malinami a citrónovou smetanou

KONGRESY – KONGRESOVÉ BALÍČKY

Kongress Light

Cena za osobu **800 CZK**

minimální počet účastníků: **20**

Služby

- pronájem konferenční místnosti
- balíček psacích potřeb (blok, tužka atd.)

- technické vybavení (dataprojektor, flipchart, plátno, mikrofon, laserové ukazovátko, audio/video kabely, vysokorychlostní internet)
- 1x dopolední coffee break (minerální voda, káva s mlékem, dezert, mini-bagetka)
- tříchodové polední menu vč. 1 nealkoholického nápoje
- 1x odpolední coffee break (minerální voda, káva s mlékem, ovoce)
- 1 hodina bowlingové hry/prohlídka pivovaru s degustací
- parkování v krytých garážích

Účastníkům Vaší akce můžeme nabídnout ubytování v 32 luxusně zařízených pokojích.

Konferenční balíček Business

Cena za osobu **1200 CZK**

minimální počet účastníků: **15**

Služby

- pronájem konferenční místnosti
- balíček psacích potřeb (blok, tužka atd.)
- technické vybavení (dataprojektor, flipchart, plátno, mikrofon, laserové ukazovátko, audio/video kabely, vysokorychlostní Internet)
- 1x dopolední coffee break (minerální voda, káva s mlékem, dezert, mini-bagetka)
- tříchodové polední menu vč. 1 nealkoholického nápoje
- 1x odpolední coffee break (minerální voda, káva s mlékem, ovoce)
- 1 hodina bowlingové hry/prohlídka pivovaru s degustací
- uvaříme pro Vás speciální firemní pivo včetně dodání Vámi pojmenovaných etiket
- parkování v krytých garážích

Účastníkům Vaší akce můžeme nabídnout ubytování v 32 luxusně zařízených pokojích.

COFFEE BREAK

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Coffee Break

1. 10 g **Espresso s mlékem**
   1× **Minerální voda Mattoni** 55 Kč
2. 10 g **Espresso s mlékem**
   1× **Minerální voda Mattoni**
   1× **Minioplatka** 60 Kč
3. 10 g **Espresso s mlékem**
   1× **Minerální voda Mattoni**
   1× **Minidezert** 85 Kč
4. 10 g **Espresso s mlékem**
   1× **Minerální voda Mattoni**
   1× **Minidezert**
   1× **Obložená minibagetka** 115 Kč
5. 10 g **Espresso s mlékem**
   1× **Minerální voda Mattoni**
   2× **Obložená minibagetka**
   100 g **Ovocné aranžmá** 130 Kč
6. **Coffee-break** dle Vašeho přání

PURKMISTR Václav Pacák

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

DURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Sestavte si *Coffee Break*

Obložené chlebíčky á 25 Kč

Šunkový
Sýrový
S lososem
S lososovou pěnou
Salámový
Rajčatový
Debrecínský
Vajíčkový
Uherský
S ruským vejcem
S hermelínovou pomazánkou
S pochoutkovým salátem
S herkulesem

Obložený sendvič á 30 Kč

Šunkový
Sýrový

Obložená bagetka á 60 Kč

Se sýrem
Šunka / sýr

Obložená minibagetka á 25 Kč

Se sýrem
Šunka / sýr

Moučníky

Domácí koláčky	30 Kč
Jablkový závin	30 Kč
Sachr dort	35 Kč
Perník	30 Kč
Muffin	30 Kč
Minidezert	30 Kč
Croissant	30 Kč
Makovec	30 Kč

DURKMISTR Václav Pach

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

KONGRESY – CENK PROSTOR

kapacita	plocha	název	cena polovina dne	cena 1 den
85 osob	83 m^2	Konferenční sál	3 500 CZK	4 500 CZK
100 osob	130 m^2	Restaurace 1 v přízemí	*	*
110 osob	150 m^2	Restaurace 2 v patře	3 500 CZK	4 500 CZK
22 osob	20 m^2	VIP Historický sklípek	1 000 CZK	1 500 CZK
30 osob	25 m^2	Bowling s barem	2 500 CZK	3 500 CZK
300 osob	840 m^2	Dvůr	5 000 CZK	10 000 CZK
600 osob	1 273 m^2	Celý komplex	*	*

Do cen všech prostor je zahrnuto:

Obsluha, parkování v garážích nebo na označených parkovacích místech, zdroj elektrické energie, neomezené internetové připojení poskytované pevným nebo WIFI připojením. Výše uvedené vybavení je bez projektorů.

polovina dne = méně jak 6 hodin trvání akce

1 den = více jak 6 hodin trvání akce

Ceny jsou smluvní dle individuálního rozpočtu Vaší akce.

SVATEBNÍ HOSTINY

NABÍDKA SVATEBNÍCH MENU

DURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Svatební menu

Nabídka slavnostních menu
pro svatební hostiny

Slavnostní menu pro Vaši svatební hostinu doporučujeme začínat aperitivem, který poslouží jako tradiční zahájení a slavnostní přípitek zároveň.

Raritou našeho podniku je speciální pivní sekt, pivní pálenka a likéry které jsou velmi osobité a naleznete je pouze v naší pivovarské restauraci.

Zároveň si můžete také vybrat ze šesti druhů sektů, Cinzana, Martini, Lambrusca, Portského a tradičních druhů nápojů.

Dle našich zkušeností a četné odezvy hostů jsme pro Vás připravili inspirativní nabídku slavnostního menu.

1 Staročeské svatební menu 210 Kč za osobu

Plněné šunkové kornoutky
s křenovou šlehačkou

Hovězí vývar
se zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky

Domácí svíčková pečeně
na smetaně s houskovými knedlíky, brusinkami a šlehačkou

2 Slavnostní svatební menu 295 Kč za osobu

Tataráček z uzeného lososa
s citrónovou smetanou a salátovými lístky

Krémová hrášková polévka
s máslovými krutóny

Kuřecí závitek
s parmskou šunkou a špenátem, smetanové brambory s bylinkami a sušenými tomaty

DURKMISTR Václav Pacák

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

DURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Svatební menu

Nabídka slavnostních menu
pro svatební hostiny

3 Venkovské svatební menu 265 Kč za osobu

Domácí šunka od kosti
s jablkovým křenem

Slepičí vývar
se zeleninou masem a nudlemi

Dok řupava pečené kachničky
s červeným zelím, bramborovými knedlíky
a vídeňskou cibulkou

4 Romantické svatební menu 280 Kč za osobu

Krevetkový salát
s coctailovým dresingem
a ledovým salátem

Lehký tomatový krém
s bylinkovou smetanou

Grilované medailonky
z vepřové panenky
s opečenými brambory
a zeleninovým ragout

DURKMISTR Václav Pavel

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

PURKMISTR
Pivovarský dvůr Plzeň

Svatební menu

Nabídka slavnostních menu
pro svatební hostiny

Noblesní svatební menu 325 Kč za osobu

Svatební zvěřinová paštika
s kompotem z kyselých višní
a portského vína

Vývar z hovězí oháňky
s masem, knedlíčky a nudlemi

Medailonky z vepřové panenky
pečené ve slanině
se zámeckými brambůrky,
pečenou paprikou a krémovou omáčkou
z šumavských hříbků

Toto je nabídka hotových námi doporučených menu, se kterými máme letité zkušenosti a naši hosté jsou s jejich složením a kvalitou spokojeni.

Pokud by jste si z uvedené nabídky přece jen nevybrali nebo Vaše představa byla poněkud odlišná, rádi pro Vás sestavíme menu dle Vašich požadavků. Inspirací Vám může být náš restaurační jídelní lístek.

Každé dobré menu by mělo být zakončeno kávou, v naší restauraci HOTELU PURKMISTR Vám nabízíme kávu PIAZZA d´ORO.

Na pozdější občerstvení si pro Vaše hosty můžete vybrat z bohaté nabídky raut a obložených mís.

PURKMISTR Václav Pavlík

Poctivé pivo a jídlo z Plzně!

SVATEBNÍ HOSTINA V PLZNI

Originální prostředí Pivovarského dvora Purkmistr je osobitým místem pro krásnou a nevšední svatební oslavu.

Naším cílem je co nejlépe realizovat svatební hostinu, která je šitá na míru svatebčanům a jejich představám. Zajistíme pro Vás romantický a nezapomenutelný den s obřadem pod širým nebem u historického pranýře „Jana Sladkého Koziny“ nebo přímo u varen v naší stylové pivnici.

Ke každé svatbě přistupujeme individuálně a termín je vždy rezervován pouze pro jedinou svatbu, aby tak byla zaručena maximální spokojenost a naprostá péče personálu. Rádi pro Vás zajistíme kompletní gastronomické, ubytovací a doprovodné služby na základě Vašich představ.

V rámci svatebních hostin zajišťujeme:

- Svatební apartmá pro novomanžele ZDARMA. Luxusní ubytování pro svatebčany – dle množství pokojů možná sleva až 20%.
- Svatební menu dle nejnovějších gastronomických trendů
- Variabilní uspořádání stolů a barevné ladění tabule dle Vašeho výběru
- Květinovou výzdobu od svatební kytice až po výzdobu interiéru, automobilů apod.
- Svatební dorty, svatební koláčky a jiné cukrářské speciality (možnost dovozu i vlastního cukroví)
- Uvaříme pro Vás speciální svatební pivo včetně dodání Vámi pojmenovaných etiket
- Večerní grilování v prostorách nádvoří pod širým nebem
- Hudební produkci - živou i reprodukovanou hudbu
- Komponované programy
- Technické podmínky pro ozvučení veškerých prostor

Najdete nás na klidném místě, uprostřed památkové rezervace a přitom blízko centra Plzně.

Přijďte si k nám prožít Váš nejkrásnější den.

V případě konání svatebního obřadu v prostorách Purkmistru, prosím kontaktujte matriku Plzně 3 - sady Pětatřicátníků 7, Tel. 378036535.

KLIENTSKÉ AKCE

FIREMNÍ VEČÍREK

SPOLEČENSKÉ UDÁLOSTI – FIREMNÍ AKCE, RAUTY A SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOSTI

Chcete se dobře starat o své zaměstnance i o své obchodní partnery a přitom neztrácet čas organizováním různých firemních večírků nebo jiných akcí? Chceme Vám pomoci pečovat o Vaše zaměstnance, případně o Vaše významné klienty. Chcete-li si odpočinout, pobavit se, načerpat nové síly a utužit kolektiv, vše to dokážeme zařídit. Tyto firemní akce se mohou pak stát

účinnou formou prezentace firmy nebo konkrétních služeb/výrobků Vašim stálým, ale i novým zákazníkům.

Dokážeme zorganizovat **teambuildingové akce**, **večírky**, **oslavy**, **slavnostní večeře**, **bankety**, ale i **prezentace**, **školení**, **karaoke party** apod. včetně veškerých doprovodných služeb a akcí, jako jsou ubytování, stravování, rauty, doprava, servis hostesek, sportovní a kulturní program.

Připravíme pro Vás "**Párty balíčky**" – balíčky služeb ušité na míru různě rozsáhlým akcím. Minimalizují Vám starosti s výběrem služeb a organizací akce.

Můžeme nabídnout nejrůznější možností zábavy – divadelní představení, bowling, stylové večeře s kulturním programem, grilování na dvoře, staročeskou zabijačku, barmanskou show, hudební vystoupení apod.

Pro Vaši firemní akci například zajistíme:

- kompletní občerstvení i catering (jídlo, nápoje, speciality, speciální menu pro milovníky piva aj.)
- exhibice bojových umění
- čtyřkolky
- military akce
- terénní dětské tříkolky
- motokáry
- hudební kapela, moderátor, hostesky, videozáznam

Karaoke s DJ´s Párty

Na každou akci přijede jeden nebo dva profesionální DJs, kteří celý večer moderují. Když se právě neúčastníte naší karaoke show, hrají naši DJs muziku k tanci – o zábavu je postaráno v každém okamžiku. Nabídka karaoke písní obsahuje širokou škálu českých, anglických a německých písní. Z reproduktorů uslyšíte hudební základ, na promítacím plátně uvidíte text a všichni již netrpělivě čekají na Váš výkon…