

## Řeznictví Leoš Holub, Červený Hrádek

### CENÍK od 13.1.2025 – platný pro odběr masa na BOURÁRNĚ Záruka čerstvého českého masa!

#### VEPŘOVÉ MASO

V. ½ se sádlem+droby.....	69 Kč	V. HLAVA.....	20 Kč
V. ½ se sádlem+droby+bourání.....	72 Kč	V. OCÁSKY.....	79 Kč
V. PLEC s kostí a kolenem.....	87 Kč	V. NOŽIČKY.....	10 Kč
V. PLEC bez kosti.....	110 Kč	V. VÝŘEZ bez kůže.....	69 Kč
V. KÝTA s kostí a kolenem.....	90 Kč	V. VÝŘEZ libový.....	95 Kč
V. KÝTA bez kosti.....	115 Kč	V. KŮŽE.....	25 Kč
V. KOTLETA s kostí s panenkou.....	110 Kč	V. KREV.....	20 Kč
V. KRKOVICE s kostí.....	115 Kč	V. ŽEBRA.....	25 Kč
V. BOK s kostí.....	105 Kč	V. STŘEVA otočená.....	60 Kč
V. BOK bez kosti.....	125 Kč	V. ŽALUDEK.....	39 Kč
V. PANENKA .....	215 Kč	V. JÁTRA.....	49 Kč
V. SÁDLO hřbetní.....	65 Kč	V. SRDCE.....	65 Kč
V. SÁDLO plstní.....	25 Kč	V. JAZYK.....	72 Kč
V. KOLENO přední.....	49 Kč	V. LEDVINA.....	30 Kč
V. KOLENO zadní.....	79 Kč	V. PLÍCE.....	15 Kč
V. LALOK s kůží.....	82 Kč	V. SLEZINA.....	29 Kč
V. LALOK bez kůže.....	86 Kč	V. DROBY, kořínek.....	49 Kč

#### NALOŽENÉ MASO NA GRILOVÁNÍ A UZENÍ

V. SELE 30-60 kg.....	105 Kč	V. KÝTA bez kosti.....	145 Kč
V. KÝTA s kostí,kolenem 12-19kg...	110 Kč	V. KOLENO s kostí zadní.....	95 Kč
V. KÝTA s kostí,kolenem,špek.....	115 Kč	V. KOLENO bez kosti zadní.....	120 Kč
V. KRKOVICE s kostí .....	145 Kč	V. KRKOVICE BK marináda.....	225 Kč
V. KRKOVICE bez kosti .....	199 Kč	V. KOTLETA BK marináda.....	220 Kč
V. BOK s kostí .....	124 Kč	V. BOK BK marináda.....	140 Kč
V. BOK bez kosti .....	135 Kč	V. PANENKA marináda.....	230 Kč
V. KOTLETA s kostí.....	145 Kč	KUŘECÍ PRSA marináda.....	215 Kč
V. KOTLETA bez kosti.....	199 Kč	KOŘENÍ na gril 250g.....	100 Kč

#### CENÍK PORÁŽKY

Kg živé váhy bez bourání.....	10 Kč
Kg živé váhy s bouráním.....	13 Kč

#### HOVĚZÍ MASO BÝK

H. ZADNÍ bez kosti.....	270 Kč
H. PŘEDNÍ bez kosti.....	230 Kč
H. PŘEDNÍ s kosti.....	165 Kč
H. KLIŽKA.....	230 Kč
H. ROŠTĚNÁ.....	320 Kč
H. SVÍČKOVÁ.....	665 Kč
H. MORKOVÁ KOST.....	45 Kč

Ceny uvedeny s DPH

Objednávky a informace **7 DNÍ V TÝNU** od 6,00 do 18,00 hod !

Objednávky na tel: 777 205 717 nebo e-mail: reznictvi.holub@seznam.cz

**Otevírací doba BOURÁRNA:** úterý 8,00-12,00 hod ; pátek 9,00-17,00 hod ; sobota 7,00-10,00 hod

[www.reznictvi-holub.cz](http://www.reznictvi-holub.cz)

## Řeznictví Leoš Holub, Červený Hrádek

### NABÍDKA UZENINY – ŘEZNICTVÍ „U MARUŠKY“

Vlastní výroba uzenin!

PAPRIKOVÁ KLOBÁSA  
MAĎARSKÁ KLOBÁSA  
STAROČESKÁ KLOBÁSA  
FARMÁŘSKÁ KLOBÁSA  
TURISTICKÁ KLOBÁSA SE SÝREM  
KLOBÁSA S MEDVĚDÍM ČESNEKEM  
KOMÍNOVÁ KLOBÁSKA  
FLAMINGO KLOBÁSKA  
TRAMPSKÉ CIGÁRO  
VÍDEŇSKÝ PÁREK  
TENKÝ PÁREK SE SÝREM  
LIBERECKÝ PÁREK  
ŠPEKÁČKY  
VINNÁ KLOBÁSA  
OCHUCENÁ SEKANÁ  
ŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA 200g  
PAŠTIKA STAROČESKÁ 170g  
PAŠTIKA MEDVĚDÍ česnek 170g  
PAŠTIKA SEDLÁCKÁ 200g  
TLAČENKA SVĚTLÁ  
SULC  
PARMSKÁ PODKOVA  
PARMSKÝ SALÁM  
PAPRIKOVÝ SALÁM  
ŠVÝCARSKÝ SALÁM

ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI  
ŠUNKOVÉ KOLENO  
GOTHAJSKÝ SALÁM  
TURISTICKÝ SALÁM  
MYSLIVECKÝ BOK  
DEBRECÍNSKÁ PEČENĚ  
ARGENTINSKÁ KRKOVICE  
MASO VE VLASTNÍ šťávě 320g  
ŠKVAŘENÉ SÁDLO 500g  
ŠKVAŘENÉ SÁDLO 5kg  
ŠKVARKY V SÁDLE 500g  
ŠKVAŘENÉ SÁDLO nohavice  
UZENÁ SLANINA  
ARGENTINSKÁ SLANINA  
UZENÁ KRKOVICE bez kosti  
UZENÁ KÝTA bez kosti  
UZENÝ BOK bez kosti  
UZENÝ BOK s kostí  
UZENÁ KOTLETA bez kosti  
UZENÁ KOLENO BK, ZADNÍ  
UZENÁ KOLENO SK, ZADNÍ  
UZENÁ KOLENO SK, PŘEDNÍ  
UZENÁ PIROŽKOVÁ PANENKA  
UZENÝ PIROŽKOVÝ BOK  
UZENÝ COUNTRY BOK  
UZENÁ ŽEBRA

**Otevírací doba řeznictví U MARUŠKY:** pátek 9,00-17,00 hod ; sobota 7,00-10,00 hod

Tel: 777 205 717, [www.reznictvi-holub.cz](http://www.reznictvi-holub.cz), e-mail: [reznictvi.holub@seznam.cz](mailto:reznictvi.holub@seznam.cz)