

VLADIMÍR  
PÁRAL



EVOLD SCHORM

pr O F e š i o n Á l n í Ž e n a



Divadelní soubor TYL při Městském kulturním středisku v Rakovníku



Ora komentatori krajici tade:  
 Olce J'agra  
 ing. S'afala  
 ing. Dra'fala  
 ing. Zid'ho  
 ing. Ludri'ka a v'sedny asadni  
 mud'ci' role  
 S'nhel Dr.  
 Komet J.

Chri' tr' di'vch krajic' tade:  
 Jarum  
 Ludri'kovu dnu  
 cis'ici  
 Val'at  
 F'el'it  
 M'ir. J. Lora'  
 J. J'kon'  
 K. Tej'onska  
 Zelin'ha Ladislav  
 M'li'v'at' Allen

ing. Jakub J'agr - Stec Pavel  
 cizinec S'ebos' Vondricek  
 Duct' Yach  
 Marthe  
 Kani'ca  
 S'ma C'isova'  
 Joz'eg Volentic'  
 Karmoldone' Liden'ka  
 Pavla Pavli'kova'  
 Can Kucet'



Studený předkrm

|      |                                      |       |
|------|--------------------------------------|-------|
| 50 g | Řezy z norských herinků . . . . .    | 13,-- |
| 70 g | Originál sardelová očka . . . . .    | 17,-- |
| 100g | Gothaj s cibulí a octem . . . . .    | 5,60  |
| 100g | Opékaná domácí jemná sekaná. . . . . | 8,30  |

Polévky

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Hovězí s játrovou rýží . . . . . | 4,80 |
|----------------------------------|------|

Specialita šéfa kuchyně

|      |                         |       |
|------|-------------------------|-------|
| 150g | Mexický guláš . . . . . | 15,70 |
|------|-------------------------|-------|

Hlavní jídla

|      |                                                                       |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 100g | Španělský ptáček, rýže . . . . .                                      | 17,-- |
| 100g | Španělský ptáček, houskový domácí<br>kynutý knedlík . . . . .         | 18,20 |
| 100g | Znojemská roštěná, šunková rýže. .                                    | 19,10 |
| 100g | Lahůvka domácí jemná sekaná ala<br>Turýn, milánský erteplový salát. . | 16,40 |

Jídla na objednávku (od 18,30 hod.)

|      |                                                                                         |       |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 150g | Anglický biftek ala hotel Huber-<br>tus, pomer-frytež s, královská<br>vobloha . . . . . | 51,20 |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Dnes obsluhuje: Soňa Čechová

Jídla připravil: s. Volrábová

Ceny kontroloval: s. Volráb, odpovědný vedoucí

Nápoje

|              |      |                    |       |
|--------------|------|--------------------|-------|
| Švédský punč | 4,-- | Francouzský vermut | 21,30 |
|              |      | 2 dcl- Originál    |       |



# Osoby a obsazení :



nrvek: Josef Šamaraal

svěsla: Václav Spilka

Pavel Tajčovský

Petr Čolič

výtvarník: Hynek Bouček

režie: Milan Lhejbal

Premiéra 14. 1. 1989

v Rakovníku





Tip  
na „NEJ...”



**FLORENCE**  
**à partir de 1.210 F**

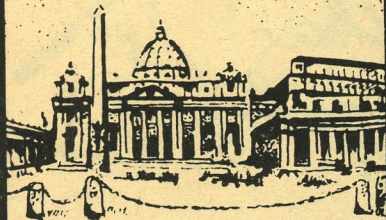
**La Cité des Médicis**

Week-end à partir de 1.210 F : 3 jours,  
hôtel 1 étoile.

Prix maximum, catégorie luxe : 1.770 F.

Séjour à partir de 1.550 F : une semaine,  
hôtel 1 étoile.

Prix maximum, catégorie luxe : 3.260 F.



**ROME**  
**à partir de 1.380 F**

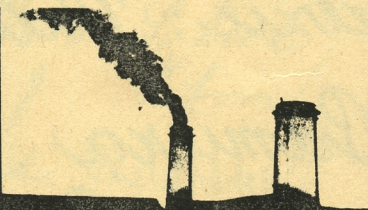
**La Cité Eternelle**

Week-end à partir de 1.380 F : 3 jours,  
hôtel 1 étoile.

Prix maximum, catégorie luxe : 2.165 F.

Séjour à partir de 1.660 F : une semaine,  
hôtel 1 étoile.

Prix maximum, catégorie luxe : 4.240 F.



**ÚSTÍ NAD LABEM**

**HOTEL**

**HUBERTUS**

**výkend pokoj 2.1.**

**2 noce a polopen.**

**732,- Kčs a 10 % př.**



**VENISE**  
**à partir de 1.195 F**

**La Cité des Doges**

Week-end à partir de 1.195 F : 3 jours,  
hôtel 2 étoiles.

Prix maximum, catégorie luxe : 1.670 F.

Séjour à partir de 1.530 F : une semaine,  
hôtel 2 étoiles.

Prix maximum, catégorie luxe : 2.950 F.

© Hyněk Bouček

