

Akce v rámci oslav 880 let od první zmínky o městě Blansku.

Blansko, od pátku 11.11.2016 do neděle 13.11.2016

Vítání svatého Martina

Koncerty klasické i rockové hudby
Mimořádné prohlídky kostela sv. Martina a zámku
Soutěž Českého poháru v zimním plavání
SVATOMARTINSKÝ KOŠT NA WANKLOVĚ NÁMĚSTÍ
Pochod světýlek ke sv. Martinovi
Tradiční Martinské hody v Katolickém domě
SLAVNOSTNÍ MŠE SVATÁ S PODĚKOVÁNÍM ZA DARY ZEMĚ
HISTORICKÝ PRŮVOD A PŘIVÍTÁNÍ PATRONA MĚSTA S DRUŽINOU
ŘEMESLNÝ JARMARK V ZÁMECKÉM PARKU
SVATOMARTINSKÉ JÍZDNÍ KLÁNÍ
Pohádkové představení, hry a atrakce pro děti
Svatomartinská vína, zabijačkové a jiné speciality
Bohatý doprovodný program
Závěrečná světelná fantazie a laser show

V rámci programu Vítání sv. Martina v Blansku vystoupí:
Collegium Moraviensis, Harlej, Grajcar, O5 a Radeček,
HD ACOUSTIC, Wild Sticks, Jožka Šmukař,
Drahánek, ZUŠ Blansko, Pardubičtí pozouněři,
Dechová hudba Blansko, Dobrušské žestové sdružení,
Divadelní a kaskadérská společnost Štvanci a mnozí další

**Speciální svatomartinské menu
v blanenských restauracích po celý víkend**

Podrobný program na:

<http://martin.blansko.cz>

Předprodej vstupenek:

Blanenská informační kancelář Blanka, tel. 516 410 470, infocentrum@blansko.cz, www.blansko.cz



Vítání svatého Martina



Program

Pátek 11. 11. 2016

Kostel sv. Martina

11:11 Zahájení třídenního programu zvoněním na zvon Poledník

12:00–16:00 „Medové“ prohlídky věže a interiéru kostela sv. Martina

19:00–22:00 Noční prohlídky věže kostela

Zámek Blansko

19:00 Collegium Moraviensis, barokní hudba (Koncert v rámci festivalu Hudba na blanenském zámku)

Dělnický dům

19:30 Rockový koncert kapely Harlej

Sobota 12. 11. 2016

Informační kancelář Blanka

10:00 **Komentovaná prohlídka města Blanska s průvodcem Pavlem Svobodou.**

Sraz u Blanenské informační kanceláře Blanka, Rožmitálova 6.

Rekreační oblast Palava

11:00–16:00 **Svatomartinská soutěž Českého poháru v zimním plavání**

Zimní plavci nastupují na tratě na vzdálenostech od nejkratších 250 m, přes 500 m, 750 m až po nejnáročnější trať na 1 km. Pro odvážlivce z publika bude možné okusit nesoutěžní 100 m trať. V době soutěže předpokládáme teplotu vody kolem 8 °C.

11:20 zahájení, nástup zimních plavců

11:35 start na 100 m, nesoutěžní – pro veřejnost

11:45 start na 250 m

11:55 start na 1 000 m

12:45 start na 750 m

13:35 start na 500 m

15:00 vyhlášení výsledků soutěže

Wanklovo náměstí

SVATOMARTINSKÝ KOŠT

Akce je zaměřená na slavnostní otevření svatomartinského vína a jeho degustaci. Kromě svatomartinského se bude degustovat i mladé, přívlastkové a jakostní víno od moravských vinařů. Součástí festivalu bude nabídka pokrmů od místních restaurací. Festival bude zpestřen několika hudebními vystoupeními.

Program:

- 12:00** Začátek akce
- 12:30** Cimbálová muzika GRAJCAR – folklor
- 13:55** Slavnostní zahájení
- 14:00** O5 a Radeček
- 15:00** Řízená degustace vína s výkladem
- 15:30** Cimbálová muzika GRAJCAR – Cimballitica
- 16:30** Řízená degustace vína s výkladem vinaře
- 17:00** HD ACOUSTIC
- 18:15** Ohnivá show
- 18:45** Příjezd sv. Martina na bílém koni
- 19:30** Konec akce

Více se o festivalu dozvíte ze stránek www.svatomartinskyfestival.cz

Zámek Blansko

13:00, 14:00 a 15:00 Mimořádné prohlídky historických interiérů s výkladem (Muzeum Blanenska) Centrum pro matku a dítě, Sladkovského 2b

17:00 Pochod světýlek ke sv. Martinovi – shromažďování dětí i dospělých se světýlky v 16:45 hodin v areálu Centra "PRO" Blansko. Společný odchod v 17:00 hodin ke kostelu sv. Martina. Podrobnosti budou zveřejněny také na www.blansko.charita.cz, sekce Klub Ratolest.

Kostel sv. Martina a farní nádvoří

10:00–16:00 „Medové“ prohlídky věže a interiéru kostela sv. Martina

18:00 Příjezd a přivítání sv. Martina na farním nádvoří dětmi z pochodu světýlek

19:00–22:00 Noční prohlídky věže kostela

Katolický dům

20:00 Tradiční Martinské hody – hudba, tombola, občerstvení, domácí kuchyně.

Neděle 13. 11. 2016

Kostel sv. Martina

09:00 Slavnostní mše svatá s poděkováním za dary země

Náměstí Svobody

10:00 Fanfáry na počest sv. Martina (Pardubičtí pozouněři)

Kostel sv. Martina

11:00 Historický průvod od kostela sv. Martina do zámeckého parku. (Mapa průvodu)

zámecký park – program moderuje Petr Schwank (Fajn rádio)

09:00 Zahájení a otevření řemeslného jarmarku

10:30 Dechová hudba Blans

11:45 Slavnostní přivítání sv. Martina a jeho družiny v zámeckém parku

12:00 Křest

12:05 Pásmo písní a tanců (SZUŠ Blansko – Drahánek + ZUŠ Blansko)

13:00 Vystoupení WILD STICKS (velká bubenická show)

14:00 Svatomartinské jízdni klání (Divadelní a kaskadérská společnost ŠTVANCI)

15:00 Fešák Píno show (pořad pro děti)

16:15 Vystoupení Jožky Šmukaře

(Po dobu koncertu degustace Svatomartinského vína zdarma; vinařské závody Znovín Znojmo)

17:10 Sen noci svatomartinské, světelná fanatazie (Divadelní a kaskadérská společnost ŠTVANCI)

17:20 Závěrečná Laser show

Bohaté občerstvení, zabijačkové speciality, ukázky řemesel.

Zámek Blansko

12:00 Polední vytrubování ze zámecké rotundy (Dobrušské žestové sdružení)

13:00 Zimní pohádka. Hraje: Sandra Riedlová. Pohádkové divadelní představení pro děti

(Multimediální sál)

13:00, 14:00 a 15:00 h Mimořádné prohlídky historických interiérů s výkladem (Muzeum Blanenska)

Katolický dům

17:00 Beseda u cimbálu

Doprovodný program

Centrum sv. Martina (zajišťuje Střední škola gastronomická Blansko)

- Výstava prací dětské výtvarné soutěže na svatomartinské téma
- Expozice o životě sv. Martina a svatomartinských tradicích
- Svatomartinský bar na farním nádvoří
- Infostánek a návštěvnický servis (vše pátek–neděle)

- zámecký park
- Historický jarmark a atrakce pro děti (neděle)
- Hry pro děti a prezentace skautských středisek „Srdce na dlani“ a „Světla“ (neděle)

Zámek Blansko

- Svatomartinská vinárna v zámeckém sklepení (neděle)
- Každou celou hodinu vytrubování v podání Dobrušského žesťového sdružení ze zámecké rotundy (neděle)

Předprodej vstupenek na Vítání svatého Martina v zámeckém parku od 31. 10. 2016 v Informační kanceláři Blanka. **Cena 30 Kč v předprodeji, 50 Kč na místě.**

Bližší informace: Blanenská informační kancelář „Blanka“, Rožmitálova 6, 678 01 Blansko, tel. 516 410 470.

Změna programu vyhrazena.



HOTEL SKALNÍ MLÝN

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 516 418 113, www.skalnimlyn.cz

Paštika z husích jater s hruškovou marmeládou, bagetka
Tradiční husí kaldoun s knedlíčky z husích jater, masem
a zeleninou

Konfitované husí stehno, červené zelí, bramborová rolka
Skořicové placky s vanilkovým krémem a
karamelizovaným jablkem

PENZION MLÝN DOLNÍ LHOTA

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 516 411 150, www.penzionmlyn.cz

Pomazánka z husí pečinky na chlebu podávaná
Husí sádlo

Pečená husí játra v sádle zalitá

Husí koláč

Staročeský husí kaldoun

Posvícenská pečená husa, červené a bílé zelí, variace
příloh (houskový, bramborový a ořechový knedlík se
švestkami, bramborová lokše)

Svatomartinská pečená husa se sváteční nádivkou
pečenou ve vepřové bránici, červené a bílé zelí, variace
příloh

Svatomartinská husí pečinka s ovocem (jablka, hrušky,
sušené švestky), červené a bílé zelí, variace příloh
Bezlepková posvícenská husa, kysané zelí, kynutý
knedlík

Nadýchaná piškotová roláda se šlehačkou

Svatomartinské víno

RESTAURACE MYSLIVNA

10.-13. 11. 2016

Rezervace: 777 547 927

Dýňový krém s krutony

¼ Konfitovaná husa, bílé a červené zelí, karlovarský a
houskový knedlík

Lívanečky z lesním ovocem

RESTAURACE PUNKVA

11. a 13.11.2016

Rezervace: 516 418 678, www.punkva.cz

Pečená kachna, červené a bílé zelí, mix knedlíků
Kachní roláda s bramborovou kaší

HOTEL OLBERG OLOMUČANY

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 734 440 088, www.olberg.cz

Domácí kachní paštika s brusinkami, bageta

Husí terinka s hruškovým chutney, toast

Kachní rilettes, domácí škvarkový piroh

Kachní vývar s masem a nudlemi

¼ Pečená husa na kmínu, červené a bílé zelí, variace
knedlíků

¼ Pečená husa na jablkách, domácí nádivka, bramborová
roláda

¼ Pečená kachna na pomerančích, bramborové lokše a
domácí nádivka

¼ Konfitovaná kachna s červeným a bílým zelím, variace
knedlíků

Grilovaná kachní prsa s višňovo-rybízovou omáčkou,
bramborové noky

Bramborové lokše se zelím a kachními nudličkami

Bezlepkový dezert s vanilkou, šlehačkou a ovocným
sorbetem

RESTAURACE OBŮRKA

11. 11. a 13.-15. 11. 2015

rezervace: 516 416 107, www.restaurace-oburka.cz

Husí kaldoun s drůbky a knedlíčkem

Jemná paštika s husími játry, přelitá švestkovou omáčkou,
bagetkový toast

Husí játra restovaná v šalotce zalitá v sádle, domácí chléb

¼ Svatomartinská husa; výběrem červené zelí s
hrozkami, bílé s jablky, dýňové a kedlubnové zelí,
houskový a bramborový knedlík

Konfitovaná husí prsa špikovaná tyrolským špekem,
pomerančové máslo, domácí limetkové krokety

Husí roláda s žemličkovou náplní s játry v portském víně,
bramborovo-cibulkové pyré

Hruškový frgál

RESTAURACE U ŠTĚPÁNKŮ

13. 11. 2016

rezervace: 516 414 234, www.ustepanku.cz

Husí paštička s vlašskými ořechy a brusinkami

¼ Svatomartinská husa s bílým a červeným zelím,
bramborový a houskový knedlík

Domácí štrůdl

RESTAURACE U GOLEMA

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 516 412 524, www.ugolema.cz

Husí sádlo s játry, pečivo

Paštika z husích jater podávaná s omáčkou

„Cambridge“, mandlemi a čerstvým pečivem
Husí krémová polévka s žemlovými knedlíčky,
zjemněná šlehačkou

¼ Pečená husa dle staročeského receptu, dušené
červené nebo bílé zelí, knedlíky houskové a
bramborové s cibulkou, bramborové lokše nebo
kombinovaně

¼ Pečená kachna, dušené červené nebo bílé zelí,
knedlíky houskové a bramborové s cibulkou,
bramborové lokše nebo kombinovaně

WELLNESS HOTEL PANORAMA - ČEŠKOVICKÝ HOSTINEC

11.-13. 11. 2016

Rezervace 516 418 111, www.hotelpanorama.cz

Kachní paštika s husími játry, coulis z lesního ovoce,
bagetkový toast

Sváteční krémová polévka z kachny se špenátovým
knedlíčkem a zakysanou smetanou

Pečené kachní stehno na bílém kmínu ovoněné
mateřídouškou, červené a bílé zelí, variace knedlíků
a vídeňská cibulka

Roláda z vykostěné kachny s mozaikou z řapíkatého
celeru, sušených meruněk a uzeného boku, dýňové
zelí, žemličkové opékánky

Pomalou pečená kachní prsa na rozmarýnu s
višňovou omáčkou, domácí bramborové krokety s
mandlemi

RESTAURACE U SLUNCE

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 724 781 257

Husí paštika na ledovém salátu s brusinkami a
rozpečenou bagetou

Husí kaldoun s krutony

¼ Konfitovaná husa, červené a bílé zelí, domácí
houskový knedlík

Hraběňčiny řezy se šlehačkou a snítkou máty

RESTAURACE ZÁMECKÁ SÝPKA

5.-13. 11. 2016

rezervace: 516 412 887, www.sypkablansko.cz

Husí játra „foie gras“ marinovaná v portském víně s karmelizovanými jablky, bagetka

Smetanový husí kaldoun se zeleninou a vlasovými nudlemi

¼ Konfitovaná husa na kmíně, dušené bílé zelí s jablky, červené zelí s ananášem, variace houskových a karlovarských knedlíků

Pečené husí stehno, smetanový špenát, bramborová kaše s kroupami a čerstvou majoránkou

Pošírovaná husí roládka plněná bylinkovou žemlí se slaninou a sušenými švestkami, dýňové zelí, bramborové lokše

Jablko v županu

STATEK SAMSARA

11.-15. 11. 2016

Rezervace: 516 413 483, www.penzion-samsara.cz

Husí játra v sádle s domácím pečivem

Bramborová lokše s kachními škvarky

Husí kaldoun s tymiánem

¼ Pečená husa s červeným zelím, brusinkami a s variací bramborového a houskového knedlíku

Konfitované kachní stehno se zelím z červené řepy a bramborovými lokšemi

Špikované kachní prso švestkou, připravované metodou sous-vide, podávané s mrkvovým pyré s badyánem

Kachní roláda plněná brusinkovo-švestkovou nádivkou s rakytníkovou marmeládou a parmazánovým rizotem

Husí roláda plněná hříbkovou nádivkou provoněnou česnekem a tymiánem s bramborovo-slaninovým dortíkem

Restovaná husí játra s opečenou šalotkou, čerstvou majoránkou a červeným vínem s omáčkou demi glace a domácím pečivem

Bramborový štrúdl plněný kysaným zelím s kachním masem, zdobený vídeňskou cibulkou

Mix listových salátů s taženou hruškou v červeném víně s restovaným kachním masem

Čokoládový fondant s redukcí z lesního ovoce

RESTAURACE LAŽÁNKY

10.-13. 11. 2016

Rezervace: 516 418 923, www.restaurace-lazanky.cz

Husí játra v sádle, pečivo

Husí krémová polévka

¼ Tradiční pečená husa, červené zelí s jablky a medem,

bílé zelí s bramborem, houskový, bramborový a karlovarský knedlík

Martinské podkovy

RESTAURACE HOŘICE

11.-13. 11. 2016

Rezervace: 725 972 030,

www.restauracehorice.blansko.net

Husí játra v sádle provoněná bylinkami

Drůbeží polévka s domácími nudlemi

¼ Pečená husa, červené a bílé zelí, variace domácích knedlíků

Jablečný závin

PIZZERIE PIZZAZZ

11.-13.11.2016

Rezervace: 516 419 555, www.pizzazz.cz

Dýňový krém se zakysanou smetanou

Pizza Fresh s husím masem – sýr, tomatová omáčka, husí maso, rukola, cherry rajčátka, parmezán

Halušky se zelím a husím masem

Panna Cotta s borůvkami

KAVÁRNA CAFISCO

11. a 13. 11. 2016

tel. 722 471 582, www.cafisco.cz

Káva a svatomartinský ořechový rohlíček

Svatomartinské víno

Svatomartinská husička – perníková :)

SVATOMARTINSKÉ MENU

MĚSTO BLANSKO

6.-13. 11. 2016

u příležitosti 10. ročníku
Blanenského Vítání sv. Martina
11.-13. 11. 2016



Vydala:

Blanenská informační kancelář Blanka

Rožmitálova 6, 678 01 Blansko

Tel. 516 410 470, 516 775 185

infocentrum@blansko.cz

www.blansko.cz

Přejeme vám dobrou chuť!