

Každý rokem o sezóně se snažím v ATC Rozkoš udělat malou recenzi občerstvovacích zařízení a ne jinak je tomu i v letošním roce. Letos musím podotknout, že jsem o mnoho více spokojený jak v rok minulý a to i vzhledem k tomu, že jsem zde letos k dnešnímu dni strávil již 27 dní a z toho v sezóně celých 13 dní a mohl jsem posuzovat. Myslím tím i to, že tento kemp mám nade vše rád, jezdím sem skoro 20 let a proto se snažím být i objektivní a pochválit skutečně ty co si to zaslouží. Zmapovat šla ovšem jako vždy jen část občerstvovacích zařízení, protože je zde asi kolem 20 různých stánků a restaurací a člověk nemůže jen jíst a pít. Tak alespoň upozorním na taková místa, kde stojí za to se zastavit. Pojmenování stánků zní u většiny případů velice skromně. Jedná se zde většinou o občerstvovací zařízení s perfektně zastřešeným posezením o mnoha místech na masivních pивních lavicích. Pokud není stálé zastřešení, majitelé stánků řeší vše velkými reklamními slunečníky pivovarů a to pro případ slunce či deště. Většina stánků se nachází na takzvané kolonádě či hlavní třídě. Jedna z nejstálejších restaurací je v kempu „Plážová restaurace“. Přes den restauračka slouží jak už název napovídá ke stravovacím účelům, na večer je otevřen letní parket pro diskotéku dětskou a v pozdních večerních hodinách zde v prostorech uvnitř probíhá diskotéka s otevřeným barem. Nabízejí zde polévky, různá jídla od hotovek po minutky. Provozovatel obohatil nabídku i o asijská jídla. Jsou zde také nějaké saláty. Myslím, že jídla jsou chutná a nabídka dostačující. Pivo Gambrinus 11. Cenově jsou jídla v normě a peněženku Vám to příliš neprovětrá. Směřem od „Plážovky“ po kolonádě bych rád upozornil na stánek „Krmelec“. Pěkné posezení, velice milý personál. Pivečko Staropramen, alko i nealko nápoje, výběr rychlého občerstvení, minutek. Je zde denní nabídka hotového jídla včetně 2 druhů polévek. Občas zde před stánkem dělají výborné Francouzské palačinky. Doporučuji. Dále bych se rád zastavil u dalšího nedalekého rozsáhlého stánku pod názvem „Saloon Martinovka“, já tam však říkám U Krčů dle příjmení pana majitele. Je zde příjemné kryté posezení vzhledově skutečně jako v saloonu na divokém západě. Majitelé jsou příjemní a ochotní lidé. Nabídka občerstvení je různorodá. Hlavně bych vyzdvihl denní nabídku domácí poctivé polévky – ty jsou fakt moc dobré a po propařeném večeru skutečně vyprošťující. Nabídka jídel je taktéž od hotovek po minutky až chuťovek k pivu. Pro děti nanuky a sladkosti. Točí se tu Gambrinus 10 a Krakonoš 12. Ze stylových restaurací je zde „Italská Pizzeria Antonio“ nacházející se z druhé strany tzv. náměstíčka – místa kde se většinou každý večer hraje živá hudba, tančí se, jí a pije. V jídelním lístku zde kromě 11 druhů pizz v cenové relaci od 70,- do 140,- najdete nabídku 7 druhů marinovaných steaku na grilla ceně od 70,- do 180,- za 200g včetně bylinkového másla a pečiva. Dále tu nabízejí tři druhy polévek. Pak Mexickou plněnou tortillu, smažený sýr, kuřecí nugetky a dva druhy salátů. Také nějaké chuťovky k pivu – utopenec, nakládáný hermelín, chleba se škvarkami atd. Po některých zklamáních z loňského roku, kdy personál byl poněkud dezorientován a polovina jídel z nabídky jídelního lístku ve skutečnosti chyběla musím letos vyzdvihnout, že zde došlo k velkému zlepšení. Pizza je výborná a má tenké, křupavé těsto. Nabídka byla rozšířena v některé dny o grilovaná vepřová kolena nebo kuřata. Pivo zde točí Svijany a Bernard. Od této pizzerie je to jen pár kroků na tzv. „náměstíčko“ o kterém jsem se již nepatrně zmiňoval. Zde se nacházejí dva občerstvovací komplexy. Zastavím se u prvního z nich a to u občerstvení jak já říkám u Hronovských (dle jména paní majitelky). Je zde denní nabídka jídel hotových i minutkových, hamburgerů a sýrů v houskách, opečených klobás, langošů atd. I jídla sladká se zde najdou. Většinou se zde v podvečer griluje – různá masíčka, slaninka atd. a to je oproti loňskému roku opravdu zlepšení, kdy se grilovalo tak jednou v týdnu. Pivo zde mají Gambrinus 10, Plzeň 12,

Napsal uživatel Fenek

Neděle, 25 Červenec 2010 14:30 - Aktualizováno Neděle, 25 Červenec 2010 14:45

---

Regent 11. Výborné kvality. Ostatních nápojů, alkoholických i nealkoholických co hrdlo ráčí. A co je hlavní – personál včetně paní majitelky velice příjemný a pohodový. Další ze stánků na tomto plácku je letos nově otevřená „Pivní zahrada Big Pepe“. Loni byl stánek zavřený, ale letos doznal velkých změn i co se týká rekonstrukce od nových provozovatelů. Musím podotknout, že vše k lepšímu. Točí se zde Svijany a Primátor včetně černého. Na pivní zahradu bych dle názvu hledal trochu více druhů piv, ale i tak toto stačí a pivo je dobré. Výběr alkoholických i nealko nápojů včetně točených limonád. Jídla jsou zde výborná – pečená žebra, Big HotDog, Big Burger i klasický smažák. Po většinu dní se griluje v podvečer vepřová kýta na otevřeném ohni nebo makrela na grilu. Personál milý, pohodový a ochotný. Náměstíčko doporučuji a je fajn zajít posedět k těmto dvěma stánkům, protože jak jsem říkal, většinou tu hraje v podvečer ke vši té baště a pivečku živá hudba. Je tu veselo a rád sem chodím. Zde jsem napsal jen několik postřehů. Je zde stánků s občerstvením mnohem více. Každé z občerstvení má nějaké klady a třeba i nějaké zápory. Každý stánek se vyznačuje nějakou specialitou např. výrobou palačinek přímo před zákazníkem, jiný zase nějakou jinou speciální baštou např. obřím hamburgrem či grilovanými žebry. atd. Piva jsou zde různorodá od Plzně, Gambrianusu, Staropramenu, Budvaru a Svijan až po regionálních Krakonoše z Trutnova a Primátora z Náchoda. Z nealka jsou asi nejvíce zastoupeny Kofola, Cola, ledové čaje Nestea a Aquila, točené limonády z Primátora. V areálu kempu se také nachází stánek Českoskalické pekárny otevřený od 7.00 hod. kromě neděle. Výborné čerstvé pečivo a jeho rozmanitá nabídka + doplňkové zboží jako ledová káva, salámy, paštiky, sýry a máslo. Na závěr tohoto mého zhodnocení se dá říci, že kdo má hlad tak se tu nají, kdo si chce pochutnat tak si pochutná. Jen je nutno ještě dodat, že nabídka hotových jídel, většinou s knedlíkem je vyráběna u potravinářských firem specializující se na výrobu chlazených jídel a ve stáncích jen ohřívána. Minutková jídla jsou zase specifická smažením či fritováním – smažený sýr, smažený hermelín, smažené žampiony, smažené rybí filé, langoše, řízky, hamburgery, bramborové hranolky, krokety, bramboráky. Ale to je tak všude, ve všech kempech u nás i v zahraničí a stánkaři jsou samozřejmě limitováni hygienickými předpisy. Stravoval jsem se s rodinou a kamarády skoro výhradně v kempu a musím říci, že jsem zde z nabízených produktů nenašel něco co by nešlo sníst nebo by bylo po hygienické stránce závadné. Myslím, že různorodost a nabídka občerstvení je na Rozkoši nadstandardní. Většinou jsem si pošmákl a myslím, že si týden v roce může na těchto pochoutkách rychlého občerstvení každý z nás zahřešit. Celková spokojenost, protože k dovolené patří i dobré jídlo a pití a to tu je!!! Pokud z Vás někdo má jiný nebo doplňující názor, je k tomu zde určena diskuze v kategorii fóra a to pod názvem "Občerstvení v našich kempech"!!! Odkaz na stránky ATC Rozkoš u České Skalice v našich odkazech "spřátelené weby" nebo

[zde klikni na stránky ATC Rozkoš](#)