

Třeboňská rozvojová o.p.s. ve spolupráci
se Zdravým městem Třeboň
a Jihočeskou hospodářskou komorou vás zvou na

III. VELETRH NEZISKOVÝCH ORGANIZACÍ

a projekt pořádaný v rámci veletrhu

**VOCHUTNEJTE
TŘEBOŇSKO**
„U Světa“ plného chutí a zážitků

19. - 21. 10. 2012 Třeboň

Projekt je podpořen z grantového programu Jihočeského kraje na podporu živé kultury.

Pořadatelé:



Partneři:



Mediální partner:



PÁTEK 19. 10.

Zámecký park / 18:00

Pohádkový pochod nočním zámeckým parkem
(v případě nepříznivého počasí se akce ruší)

SOBOTA 20. 10.

Masarykovo náměstí / 9:00 - 13:00

VELETRH NEZISKOVÝCH ORGANIZACÍ

Na veletrhu se představí neziskové organizace působící v různých oblastech od kultury a sportu přes ochranu přírody, cestovní ruch až po sociální oblast a zdravotnictví. Program na náměstí doprovází „Harmonikářské duo“. Veletrh je prodejní!

Program na hlavním pódiu:

10.00 Slavnostní zahájení

Český nadační fond pro vydru

Výcvikové canisterapeutické sdružení Hafík

Petr Štupka - Fenomén „Třeboňský kapr“

Divadelní spolek Kajetán - Pan král a jeho nové šaty

Účinkování žáků z akordeonového oddělení ZUŠ Třeboň

13:00 Vyhlášení „Degustátor restaurace“ a „Návštěvník akce“

Kinokavárna / 10:00 - 13:00

Lékařská služba první pomoci Třeboň o.p.s.

Městské slatinné lázně Třeboň

Ruční masáž částečná – Lázně Aurora, s.r.o.

Fyzioterapie – Kinesiotaping – Bertiny Lázně Třeboň s.r.o.

Výstava prací žáků výtvarného oddělení ZUŠ Třeboň

Divadlo J. K. Tyla / 19:00

Divadelní spolek Kajetán - Kurz ručních prací

NEDĚLE 21. 10.

Loutkové divadlo / 15:30

Jirka mezi broučky – loutková pohádka

Kostel sv. Jiljí / 16:00

Třeboňští pištcí – Pocta růži: rok poté

Ve stáncích na Masarykově náměstí a v přilehlých restauracích bude v sobotu 20. 10. připravena nabídka vybraných specialit:

Speciality kulináře Petra Štupky – „Kapří ocásky“

Restaurace Šupina a Šupinka ® - rybí polévka a kapří hranolky s registrovanou recepturou

CITYgastro České Budějovice - cukrářské výrobky v podzimních variacích s lahodnou kávou

Iveta Slepíčková - ručně vyrobené perníkové a medové výrobky

Pekárna MPM - podmáslový chléb namazaný sádlem se škvarky

Vinotéka Radka - delikatesní kozí sýry, zvěřinové klobásy
- poslední znovínský burčák a horký znovínský svařák

Richard Soukup – Dárky - třeboňské speciality

Vinotéka „U Zděndy“ - ochutnávka a prodej vynikajících stáčených vín

SEZNAM RESTAURACÍ:

Fisch & Steak Restaurant Vratislavský dům - rybí polévka (30,- Kč), kapří filé Fišmistr, šňouchané brambory (160,- Kč)

Restaurace U Kamenné studny - třeboňský bramborák, uzený, zelí (50,- Kč), třeboňské kostky s bramborem (70,- Kč)

Nová restaurace Hotelu Bílý koníček - zvěřinové hody

Hotel Myslivna - kapří škvarky „Myslivna“

BUFET na rynku - vařené hovězí zadní, houbová omáčka s knedlíky (85,- Kč), třeboňský kapr na houbách (85,- Kč), houbové rizoto (75,- Kč)

Restaurace ZDEJŠÍ KUCHYNĚ - hříbková polévka (25,- Kč), houbová smaženice s pečivem (90,- Kč), babiččiny široké nudle s houbami a smetanou (90,- Kč)

Cukrárna Jadran a Zmrzlinový ráj - sladké delikatesy

Voní to - teplé lázeňské oplatky