



## Skončil VII. ročník Grand Restaurant Festivalu 2016

93 vybraných restaurací z celostátní ankety *Maurerův výběr Grand Restaurant* připravilo od poloviny ledna do konce února 2016 speciální degustační menu za zvýhodněnou cenu. Kuchaři z celé republiky opět nabídli jídla ve třech kategoriích: *Gastronaut* - "objevujme nové chutě", *Inspirace* - "ochutnejme tradiční recepty a *Terroir* - "buďme v rovnováze s přírodou".

Letošní ročník zaznamenal rekordní statistiky. Celkový počet návštěvníků festivalu vyšplhal na 32 430. To je přibližně o 5 000 více, než minulý rok.

Rekord v celkovém počtu degustací v jedné restauraci prolomil Midtown Grill z hotelu Marriott v Praze (2 304). Na druhém místě se umístila restaurace Augustine (1 547) a na místě třetím V Zátíší (1 478). Do první dvacítky nejnavštěvovanějších mimopražských restaurací patří brněnské podniky Forhaus wine & restaurant (682), Valoria (582) a Chateau Mcely, Piano Nobile (680).

Do festivalu bylo zapojeno všech 14 krajů, 40 měst a celkem 93 restaurací.

### Nejprodávanější menu (Midtown Grill)

[Koktejl z ráčků s krevetami a avokádem, toast z jemného chleba tramezzino s humřím máslem](#)

[Lanýžová kroketa z vepřových líček a zeleniny na hráškovém pyré](#)

[Grilovaný hovězí výběrový steak se smržovou omáčkou, s citronovým mille-feuille](#)

## TOP 20:

1	<b>Marriott hotel, Midtown Grill</b>	2 304
2	<b>Augustine Restaurant</b>	1 547
3	<b>V Zátíší</b>	1 478
4	<b>Valoria Castle &amp; Garden Praha</b>	1 375
5	<b>Spices Restaurant and Bar</b>	1 358
6	<b>Le Grill, The Mark Hotel Prague</b>	1 304
7	<b>Aureole Fusion Restaurant &amp; Lounge</b>	1 088
8	<b>U Emy Destinnové</b>	1 065
9	<b>Villa Richter</b>	976
10	<b>Francouzská restaurace Art Nouveau</b>	886
11	<b>Bílá kráva</b>	876
12	<b>Mlýnec</b>	777
13	<b>Forhaus wine &amp; restaurant</b>	682
14	<b>Chateau Mcely, Piano Nobile</b>	680
15	<b>Bellevue</b>	661
16	<b>Aria Hotel, CODA Restaurant</b>	613
17	<b>Terasa U Zlaté studně</b>	613
18	<b>Valoria</b>	582
19	<b>InterContinental hotel, Zlatá Praha</b>	538
20	<b>Four Seasons hotel, CottoCrudo</b>	531

**Taste Waste:**

Kromě obvyklých specialit za snížené festivalové ceny letos připravilo 23 podniků i unikátní ochutnávku ve stylu "**Taste-Waste**". Představili pokrmy, jejichž ingredience bývají často nevyužity a stávají se zbytečným odpadem.

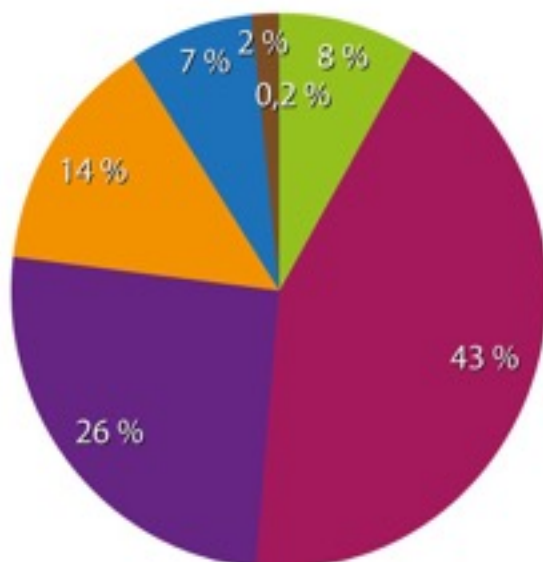
Pro více informací o "wasted" receptech navštivte: <http://>

[www.grandrestaurantfestival.cz/recepty](http://www.grandrestaurantfestival.cz/recepty)

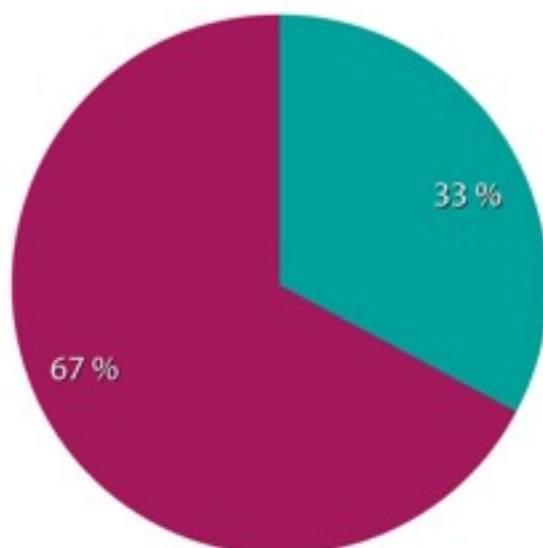
**Mňam zážitky:**

Mezi nové atraktivní Mňam zážitky patřil bezesporu [MňamBus](#) do tábořské restaurace Goldie a do Muzea čokolády. Další zastávka byla v Horních Dubenkách v romantickém Bistrot de Papa a závěrem tohoto víkendu MňamBus zastavil v Mikulově, kde účastníky provedl židovskou částí města a ochutnávkou jedinečné židovské kuchyně v hotelu Tanzberg osobně pan Vladimír Železný. Neméně atraktivní byla též [MňamProcházka](#) pro rodiče s dětmi jejíž součástí byla návštěva Muzea Karla Zemana nebo "Karibik v Praze" v populárním podniku Bodeguita del Medio, kde se uskutečnila degustace typických jídel, kubánských doutníků a věhlasných rumů.

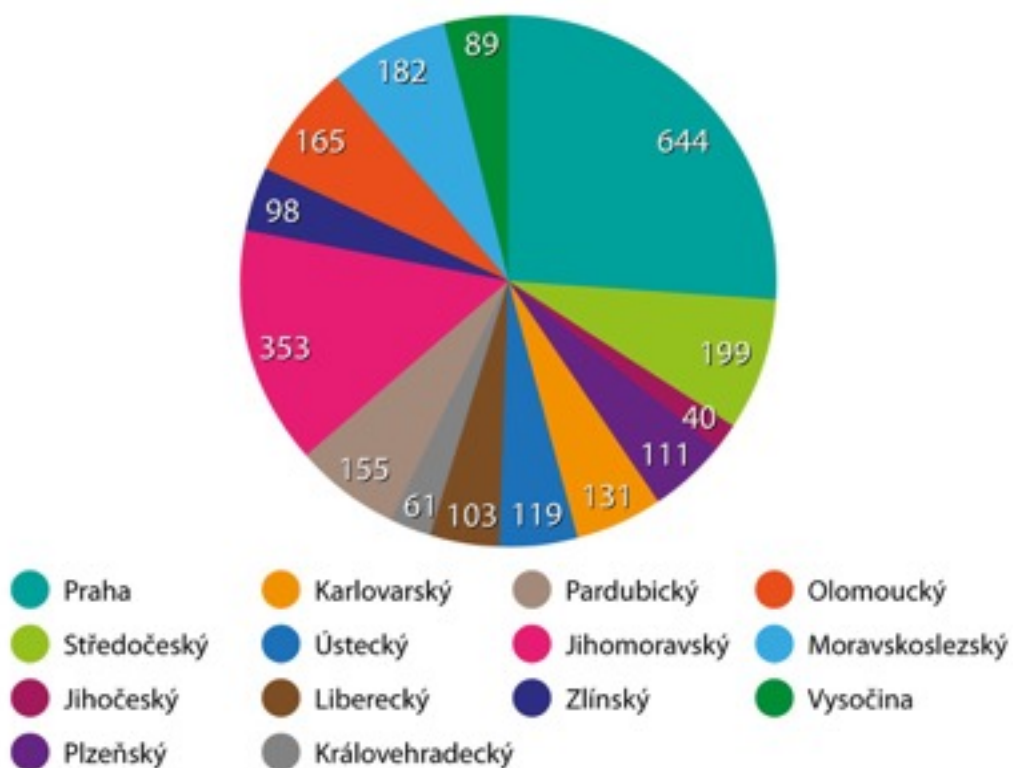
## Věk návštěvníků



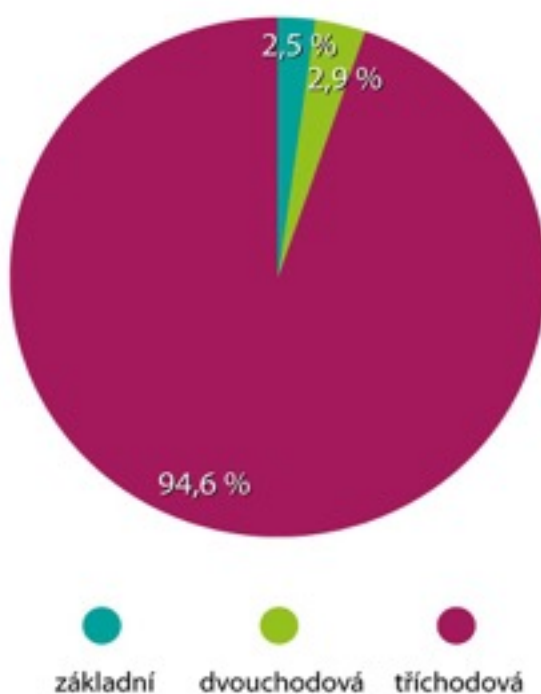
## Počet návštěv v restauracích



## Průměrný počet návštěv na restauraci



## Druhy ochutnávek



**PR a marketing:**

Petr John

+420 724 309

[petr@praguefoodfestival.cz](mailto:petr@praguefoodfestival.cz)

Pavel Maurer

[pavel@grand-restaurant.cz](mailto:pavel@grand-restaurant.cz)