



Tisková zpráva:

6.3. 2015

**Skončil VI. ročník Grand Restaurant Festivalu
aneb
„Nejezte, nepijte ani nežijte blbě!“**

85 nejlepších a nejzajímavějších restaurací z celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2015 vařilo od poloviny ledna do konce února za zvýhodněné festivalové ceny. Nejlepší šéfkuchaři naší země nabídli návštěvníkům jídla ve třech kategoriích: Gastronom – objevujme nové chutě, Inspirace – ochutnejte tradiční pokrmy a Terroir – budme v rovnováze s přírodou.

V rámci festivalu se vypilo přibližně 10 tisíc litrů přírodní minerální nebo pramenité vody z portfolia společnosti Kofola (Rajec, Evian, Badoit). Grand Restaurant Festival se konal ve 32 městech po celé České republice a navštívilo jej 27 831 hostů. Největší zájem byl jako obvykle v Praze, pak v Jihomoravském a Moravskoslezském kraji. Nejnavštěvovanějším podnikem byla secesní Francouzská restaurace Art Nouveau v Obecním domě (známá též záběry z Menzelova filmu Obsluhoval jsem anglického krále). Její meníčko ochutnalo 1771 hostů.

Menu:

- Vyzrálá hovězí svíčková s pistáciovou krustou, telecí glazé s kakaem, krém z kukuřice
- Grilované filátka z candáta s koprovou espumou, bramborové pyrė a tartare z bio vajčėek
- Kokosov snėhov koule plnėn ostruřinami, pernkov hlna

Jako druh nejnavštěvovanėjší skončila slavn restaurace V Ztš (Starė Mėsto)

- Indick předkrmov talř – kuře tandoori a tomatovo-čočkov polėvka s kokos. mlėkem
- Telecí ossobuco na černėm pivė, řafrnovė rizoto, seznn zelenina
- Mango cheesecake s maracuja omčkou

a nov prařsk podnik Valoria Castle & Garden Praha

- Čokoldovo-lanřov dort s brusinkovou espumou
- Konfitovan telecí lčka na koprovėm veloutė s karlovarskm knedlkem
- Jehnėč kotletky sous-vide s fregolou sarda s restovanmi hřiby a liřkami

Nejspėšnėjší mimoprařsk v navštěvnosti byla Valoria z Brna.

- Filtko z candta na topinamburovėm pyrė s fenyklovm saltkem
- Uzen kachn prsa na prařench kroupch s houbovm pyrė a kachnm jus
- Konfitovan telecí jazyk zauzen v domc udirnė s křen. panna cottou a brusin. omčkou

„Prmėrn navštěvnost celorepublikov je 320 gastronom na restauraci a v Praze 496 navštěvnk. Zajmavė je, ře ačkoli maj hostė mořnost vybrat si jedno, dvou či třchodovou degustaci, vce neř 90% vol vřechny tř chody. Aby prostė mohli ochutnat vřechno, co festival nabz.“ vysvėtluje Pavel Maurer, zakladatel festivalu.

Největší zájem byl opět o michelinskou restauraci **La Degustation Bohême Bourgeoise**, která byla vyprodaná během několika minut po začátku předprodeje. Kapacita tohoto restaurantu je malá, proto nabízeli méně míst než jiné podniky.

MŇAM ZÁŽITKY

Festival doplňují gastronomicky laděné zážitkové akce. Hitem letošního ročníku se stala **MňamLod'** s orientální kuchyní, nedělní **MňamBrunche** a **MňamProcházka** historickým centrem Prahy.

Nechyběly **MňamBusy** – jednodenní gastronomické výpravy s workshopy. Letos za hledáním nejlepšího burgeru v Praze – **Burger MňamBus** nebo **Luxusní MňamBus** s redaktorkami časopisu *Apetit*. Za tajemstvím vína poprvé vyjela „retro“ **(Ne)vinná MňamTram**.

Oblíbené degustace propojené s pobytem v luxusním hotelu, originálním gastronomicky laděným programem, wellness službami či privátními workshopy – ty byly připraveny jako **Mňam Balíčky** a využilo jich 232 osob.

MňamBalíčky v Praze byly v těchto vybraných podnicích:

Terasa U Zlaté studně, Chateau St. Havel, The Mark Hotel

Za pobytem do regionů se vyjždělo do:

Chateau Mcely – Mcely, Grandhotel Pupp - Karlovy Vary, Miura – Čeladná, Zámek Liblice – Liblice, Zámek Zábřeh - Ostrava, Angusfarm – Soběsuky

DEGUSTACE PRO e-SVAČINKY

Grand Restaurant Festival podporuje 1 korunou z každé degustace charitativní projekt České abilympijské asociace s názvem **e-Svačinky**, který spojuje dvě důležitá témata: zdravé školní stravování dětí a začlenění handicapovaných spoluobčanů do společnosti. Ti pardubickým školákům svačinky vymýšlejí, připravují i rozvážejí.

Vítěz letošního Maurerova výběru Grand Restaurant 2015 a nositel mezinárodního titulu „Badoit Grand Chef“ Pavel Sapík - připravil speciální festivalovou recepturu pro e-Svačinky tzv. **Svačinku De Luxe**. Společně s festivalovým menu a za účasti organizátora festivalu - Pavla Maurera - ji zájemci ochutnali ve třech termínech v Terasě U Zlaté studně a v restauraci Coda hotelu Aria. V tomto sesterském podniku speciální svačinky vznikly podle receptu skvělého chefa Davida Šaška.

Mediální servis:

Marko Bačevič

+420 777 337 326

marko@grand-restaurant.cz

Pavel Maurer

pavel@grand-restaurant.cz

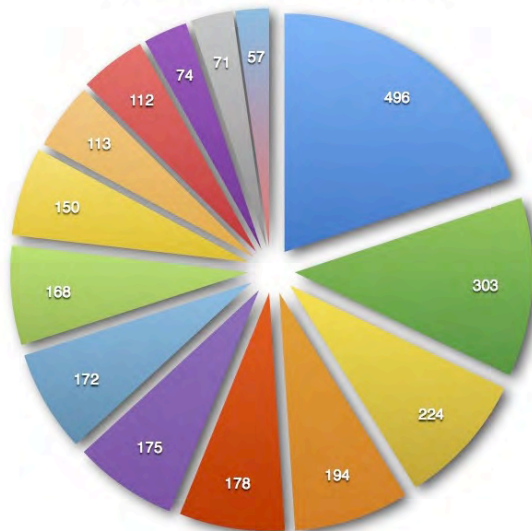
www.grandrestaurantfestival.cz

Počet návštěv v restauracích



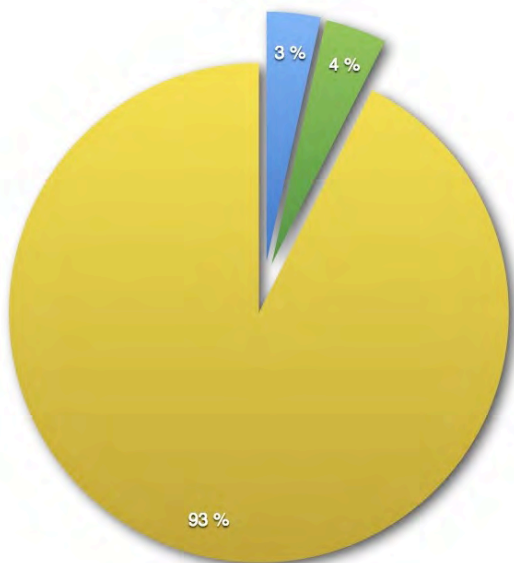
● Pražské ● Mimopražské

Průměrný počet návštěv na restauraci



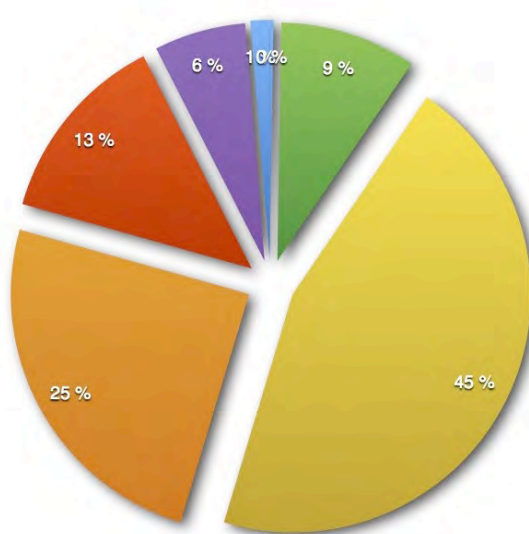
● Praha ● Jihomoravský ● Středočeský ● Karlovarský
 ● Vysočina ● Olomoucký ● Moravsko-Slezský ● Pardubický
 ● Píseňský ● Královéhradecký ● Liberecký ● Ústecký
 ● Jihočeský ● Zlínský

Druhy ochutnávek



● jednochodová ● dvouchodová ● tříchodová

Věk



● 0-18 ● 19-25 ● 26-35 ● 36-45 ● 46-55 ● 56-65 ● 66 a víc