

Tisková zpráva



VIII. ročník nabídne mimořádně atraktivní téma!

Motto “Baroko na talíři” bude provázet celý ročník Grand Restaurant Festivalu, který proběhne v 93 prestižních restauracích Maurerova výběru Grand Restaurant v celé České republice 15.1. - 28.2. 2017 a umožní lidem ochutnat vysokou gastronomii za přijatelnou cenu!

V architektuře je baroko charakteristické svou monumentalitou, nadsázkou a drahými materiály. Hudbu reprezentuje J.S.Bach s G. F. Händelem, malířství zase Caravaggio s Rubensem a Rembrandtem. V sochařství proslul Bernini, Michelangelo, u nás Matyáš Braun. Baroko se vyznačuje bohatostí tvarů, zdobností a velkolepostí. Prosadilo se samozřejmě i v gastronomii.

Kuchyně byla založena na zvěřině, čerstvých rybách, oblíbené bylo telecí, kachní a račí maso, často ale také hlemýždi a v přímořských oblastech samozřejmě mořské plody. Mezi hlavní ingredience tohoto období patří skořice, med, sušené ovoce, houby, zázvor, ořechy či kořenová zelenina. Velmi oblíbená byla i příprava omáček jako bešamelová, španělská, holandská, velouté a další dokonce i pálivé omáčky.

Ochutnáte zvýhodněné degustační menu inspirované lokálními surovinami, kreativitou těch nejlepších šéfkuchařů v zemi a samozřejmě – barokem.

Mňam Zážitky

Grand Restaurant Festival bude i tento rok nabízet doprovodný program, kterým jsou Mňam Zážitky. Prvním z nich bude tematický večer s názvem **Půlnoční Baroko**, který o půlnoci 15.1.2017 zahájí celý festival. Ochutnáme výjimečné barokní menu v doprovodu unikátních koktejlů pojmenovaných podle již zmiňovaných barokních velikánů. Noc vyvrcholí vyhlášením nejkrásnější škrabošky a nejoriginálnějšího motýlka Pavlem Maurerem a Zlatou Adamovskou.

Dalším z mnoha Zážitků je **MňamBus do Asie**, který nás zaveze do thajské Občanské plovárny, která se pyšní svým krásným výhledem na Prahu, ale také do japonské Miyabi a Aureole. S dalším **MňamBus Jiné světy** ochutnáme to nejtradičnější z libanonské kuchyně v El Emir, navštívíme „francouzské království“ Pot au Feu a svět chutí, který nemá hranic představí Etnosvět. Pokud si potrpíte na luxus, je připravena **Mňam Limuzína**, jejíž prvním bodem programu je Francouzská restaurace Art Nouveau. Pokračovat budeme do noblesního Aquarius Restaurantu a

sladkou tečku v podobě čokoládového fondantu nebo vanilkové zmrzliny s třešněmi si na závěr vychutnáme v prvotřídním Prolog Baru. Pokud máte rádi horké prameny, **Lázeňský MňamBus** je pro vás ten pravý. Navštívíme skvělý Medité Tapas Restaurant a Gourmet Restaurant - Villa Patriot v Mariánských lázních, ale také Quisisana Palace v Karlových Varech. Speciální degustace jídel párovaných s vínem nabídne **Ovíněná Procházka** ve Ville Richter, v restauraci RED Pif a v Beef Baru, který o sobě tvrdí, že nabízí nejlepší hovězí v Praze.

Na téma "Baroko na talíři" nezapomněla ani další část doprovodného programu. **Barokní Procházku starobyloou Prahou s Pavlem Maurerem** se zastávkami v restauracích špičkových (5*) hotelů – Augustine, Le Grill a v restauraci Bellevue vyšperkuje například i netradiční návštěva kostela sv. Mikuláše spolu s mnohými historickými zajímavostmi.

Na vlastní průzkum se můžeme vydat díky **Mňam Balíčkům**, které spojují špičkové kulinární požitky s ubytováním ve výjimečných lokalitách. V široké nabídce jsou i speciální **Mňam Brunches**. Grand Restaurant Festival se opět představuje jako jedna z největších a nejkvalitnějších gastronomických akcí v naší zemi a rozhodně byste si ho neměli nechat ujít.

JAK ZAKOUPIT?

Od 1.12.2016 výhradně na **www.grandrestaurantfestival.cz**. Ochutnávky v rozmezí **od 250 Kč do 600 Kč**. Hosté si mohou vybrat základní, dvouchodovou nebo tříchodovou degustaci párovanou s nápoji. Připraveny jsou opět dárkové poukazy na tříchodové degustace, ale i na zmiňované "Mňam Zážitky", které se cenově liší. Dopřejte svým blízkým jedinečný dárek a nejezte, nepijte ani nežijte blbě.

Hlavní partneři: Promat, Lobkowicz, Czech Specials

Partneři: Prague City Tourism, Pražské vodovody a kanalizace, Městské divadlo Brno

Mediální partneři: Burda media, ČRo Radiožurnál, ČSFD, Deník, Prague TV

Kontakt:

Petr John – PR a Marketing

+420 724 309 844

petr@praguefoodfestival.cz

Pavel Maurer

pavel@grand-restaurant.cz