



TISKOVÁ ZPRÁVA:

15.1. 2014

„Nejezte, nepijte ani nežíjte blbě!“ vyzývá festival nejlepších šéfkuchařů!

Je libo bizona či šnečí ragú? Začal V. ročník Grand Restaurant Festivalu, který probíhá od 15. ledna do 28. února 2014. Za zvýhodněné festivalové ceny ochutnáte speciality nejlepších a nejzajímavějších restaurací z publikace Maurerův výběr Grand Restaurant 2014. Letošní novinkou je *Singles MňamBus* pro nezadané, či pro zadané, kteří chtějí poznat nové přátele. Ke každé ochutnávce dostanete přírodní minerální nebo pramenitou vodu z portfolia společnosti KOFOLA. Prodej probíhá na www.grandrestaurantfestival.cz. K dnešnímu dni bylo zarezervováno přes 15 200 degustací (minulý rok za celou dobu festivalu 30 585).

Festival probíhá v **83 TOP restauracích** z publikace Maurerův výběr Grand Restaurant ve **30 městech** po České republice. Za snížené ceny máte možnost navštívit luxusní podniky, ve kterých byste mimo festival zaplatili mnohem více. Ochutnáte například vítěznou restauraci **Chateau Mcely**, **Piano Nobile** ze Středočeského kraje. Z TOP 10 se dále účastní: **Bellevue**, brněnská **Koishi fish & sushi**, **Terasa U Zlaté studně** a **Francouzská restaurace Art Nouveau**.

OCHUTNÁTE

Nejlepší šéfkuchaři připraví pokrmy v kategoriích: „*To jste ještě nejedli*“, „*Ctíme tradiční recepty a zvyklosti*“ a „*Láska prochází žaludkem*“. Těšit se můžete například na marinovaný steak z **oslí svíčkové**, **bizona**, **šnečí ragú** s bazalkou, **ráčí ocásky**, rybu **Fugu** či zmrzlinu z kozího sýra s višňovým kompotem. Nebo máte raději tradiční pokrmy? Pečený bůček na Kofole s pastyňákovým pyrém a zimní zeleninou, silný bažantí vývar consommé s estragonovým nočkem či restované hřebínky z divočáka s demi-glace z černého rybízu. Sladká tečka na konec? Levandulový tvarohový dort či teplá čokoládová polévka ovoněná lanýžemi a k tomu bonbón s marinovaným zeleným pepřem? Vybírat můžete ze základní, dvouchodové nebo tříchodové degustace – ke každé ochutnávce dostanete přírodní minerální nebo pramenitou vodu z portfolia společnosti KOFOLA (např.: Rajec, Evian, Badoit). U dvouchodové navíc sklenku vína či piva, u tříchodové - 2 sklenky vína nebo piva.

MŇAM NOVINKY

MňamBusy a MňamVlak - speciální jednodenní nebo dvoudenní gastronomické výpravy. Poprvé bude vypraven „**Singles MňamBus**“ pro nezadané gastronomisty, ale klidně i zadané, kteří chtějí poznat nové přátele a strávit den s někým, koho baví dobré jídlo a pít. Nově vyjede „**Tajný MňamBus**“, o kterém budete vědět jen čas a místo srazu. Ti, co nemusí maso, mohou vyrazit na „**Vegetariánský MňamBus**“. Nebude chybět MňamBus s časopisem *Apetit*.

Připraveny jsou zážitkové výpravy po republice - **dvoudenní expedice MňamVlakem z**

Prahy přes Ostravu do Rožnovských pivních lázní a farmářský výlet na poklidný venkov do Soběsuk na rodinnou Angusfarm, kde kromě 3-chodové degustace se zúčastníte jejich proslulé školy míchání tataráku. MňamBus s názvem *Příběh jídla* vyjede na Farmu Košík paní Dáši Havlové a poté se hosté přesunou na zámek Chateau Mcely (na obou místech vás čekají 3-chodové degustace a doprovodný program).

GASTRONAUTI

Mňam Balíčky neboli festivalové degustace s luxusním ubytováním pro dva, zajímavým gastronomickým programem např. setkání se šéfkuchařem, prohlídka kuchyně, ochutnávka vín, lekce mixologie s vytvořením vlastního signaturního koktejlu a další aktivity jako je například wellness.

Výlet do metropole Prahy:

Aria Hotel, Goldenwell hotel, Chateau St. Havel, Hotel Kempinski

Nebo gastronomie mimo Prahu:

Chateau Mcely – Mcely, Grandhotel Pupp - Karlovy Vary, Miura – Čeladná, zámecký hotel Liblice – Liblice a Angusfarm – Soběsuky

JAK ZAKOUPIT?

K tomu, abyste se mohli zúčastnit GRAND RESTAURANT FESTIVALU, musíte mít zakoupenou festivalovou ochutnávku do vámi vybrané restaurace či speciální doprovodný program - MňamBus, MňamVlak a MňamBalíček na příslušný den a čas.

Prodej na www.grandrestaurantfestival.cz. Ochutnávky jsou v rozmezí od 250,- Kč do 600,- Kč. Hosté si mohou vybrat, jestli ochutnají základní, dvouchodovou nebo tříchodovou degustaci (s nápoji). Připraveny jsou opět dárkové poukazy.

Kontakt:

Dominika Vrkotová

tiskový servis

00420 606 886 103

dominika@grand-restaurant.cz