

Hosté Grand Restaurant Festivalu „Nejí blbě!“



08. 02. 2013 14:00

Nejlepší restaurace z celostátní ankety Maurerův výběr Grand Restaurant 2013 vaří do 28. února za zvýhodněné festivalové ceny. Do dnešního dne zaznamenal Grand Restaurant Festival přes 23 100 rezervací (za celý minulý ročník se účastnilo 22 000 hostů). Motto festivalu „Nejezte blbě!“ se ukazuje jako správné. Je vidět, že Čechům přestává být jedno, co si dávají do pusy!

Grand Restaurant Festival umožňuje lidem ochutnat luxusní delikatesy a navštívit podniky, kam by se normálně na večeři nevypravili. Od zahájení prodeje (1.12. 2012) navštívilo web festivalu téměř 93 tisíc unikátních návštěvníků, oproti loňskému roku se jedná o 50% nárůst. Nejvíce rezervací má zatím pražská restaurace Bellevue – přes 1 000 degustací.

GRF probíhá po celé České republice, ve 101 restauracích a v 35 městech:

Brno, Bukovany u Brna, Byšice, Bystřice pod Hostýnem, Děčín, Hluboká nad Vltavou, Hradec Králové, Jihlava, Karlovy Vary, Krnov, Lednice, Liberec, Litomyšl, Malé Čičovice, Mcely, Měchenice, Mnichovice, Nepomuk, Olomouc, Ostrava, Pardubice, Pelhřimov, Petrovice u Sušice, Plzeň, Praha, Přerov, Ratboř, Rynoltice, Sazovice, Tábor, Tisá, Velké Karlovice, Velký Újezd, Žebrák, Zlín

Festival nabízí ochutnávky i na **14. února** na svátek všech zamilovaných. Restaurace, které nabízejí menu na svatého Valentýna v rámci Grand Restaurant Festivalu, naleznou lidé na webu GRF.

V únoru vyjede Mňam Vlak

Účastníci IV. ročníku Grand Restaurant Festivalu mohou vyrazit za vysokou gastronomií opět i vlakem. „*Letos jsme vyjeli z Prahy do Olomouce a chystáme se ještě do Brna. O tuto gastronomickou*

expedici je opět velký zájem. Mňam Vlak do Olomouce byl beznadějně vyprodán. Do Brna zbývá pár volných míst,“ vysvětluje Pavel Maurer. Gastronomi v obou spojích ochutnají degustační menu projektu ČD RESTAURANT a stanou se tak hosty oficiálního caterera ČD, a.s., a akciové společnosti JLV. To vše pod taktovkou slavných šéfkuchařů **Jaroslava Sapíka a Jiřího Krále**, kteří připravili menu dle letošního motto „Nejezte blbě!“ ze surovin od českých farmářů. Ve vlaku lidé ochutnají marinovaná kuřecí prsíčka na tartaru z červené řepy s ořechovým olejem a rukolou, zakarpatský borsč, farmářská pečená vepřová žebra s čerstvým křenem, pečivem a ovocný knedlík s BIO povidly s tvarohem a šlehačkou. V Brně pak hosté navštíví 3 skvělé restaurace a dokonce vítězný podnik Grand Restaurant 2013. Průvodcem bude osobně Pavel Maurer.

Harmonogram Mňam Busů

Oblíbené jsou opět gastronomické zážitkové výpravy po Praze i mimo Prahu. Do dnešního dne si Mňam Bus zarezervovalo cca 200 gastronomů.

9. února – La Veranda, Cowboys, BAR U Staré studny, **zbývá: 17 míst**

10. února – Mandarin Oriental hotel, Prague, Essensia, Amade, Hergetova cihelna, **zbývá: 5 míst**

17. února – Mlýnec, Yasmin hotel, Noodles, Hergetova cihelna, **zbývá: 15 míst**

23. února – Bio Mňam Bus za Hankou Zemanovou, **zbývá: 12 míst**

24. února – Mandarin Oriental hotel, Prague, Essensia, Chateau St. Havel, Bellevue, **vyprodáno**

Mňam Balíčky

Velký zájem je i o letošní novinku Mňam Balíčky, které realizujeme společně s Českou centrálou cestovního ruchu – CzechTourism a projektem Czech Specials. Lidé mají unikátní možnost si vybrat balíček z luxusních hotelových komplexů: Chateau Mcely, Chateau Kotěra, Grandhotel Pupp, Radisson Blu hotel, Alcron a Aria hotel. Součástí je tříchodová festivalová degustace s ubytováním, wellness a dalším originálním programem pro dva.

Gastronomické unikáty

Pražský podnik Le Patio nabízí krabí klepeta v Singapurské tomato chilly omáčce – originální recept vyhlášené šéfkuchařky Sofie Smith. K tomuto pokrmu dostanete zástěru, speciální kleštičky. Zapomeňte na příbor, jí se rukama a ještě si u toho užijete spoustu legrace!

Restaurace Carlsbad Plaza Hotel, La Bohème v Karlových Varech má v menu čerstvou ústřici pošírovanou v kokosovém mléce a lehký okurkový salátek.

V pražské restauraci U Bílé krávy nabízí například filátka krokodýla s lilkovým kaviárem s

omáčkou demi glace, žabí stehýnko v bylinkové krustě se salátkem z řapíkatého celeru a fenyklu, kaštanové velouté s avokádovým olejem.

V jihomoravském kraji restaurant Grand Moravia v Lednici nabízí netradiční kapří klobásku.

U Štěpána v Petrovicích u Sušice připraví morkové řezy!

Rezervace degustací, Mňam Vlaků, Mňam Busů, Mňam Balíčků na
www.grandrestaurantfestival.cz

Kontakt:

Dominika Vrkotová, tiskový servis

mobil: +420 606 886 103

mail: dominika@grand-restaurant.cz