

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

říjen–prosinec 2022 • ročník 14 • číslo 3

aktuálně

KÁVAFEST
OSLAVA KÁVY VE ZLÍNĚ

téma

KAM NA VEČÍREK?
LIDÉ CHTĚJÍ ZÁŽITKY

tip

GASTRONOMICKÝ PODZIM
LÁKÁ NA TO NEJLEPŠÍ

inzerce

 **HAUSBRANDT**
TRIESTE 1892

KÁVA FEST



15/10/2022

Kongresové centrum Zlín

www.kavafest.cz


TOMÁŠ GOLÁN

 NIVONA



VELETRHY CESTOVNÍHO RUCHU

VÝSTAVIŠTĚ BRNO
20.–23. 10.
2022

„Nezůstaneme
na noc?“

CzechTourism

B | R | N | O

GO



REGIONTOUR

BVV



Veletřhy
Brno

TERNO GRIL

coop | TERNO

NABÍDKA TEPLÝCH JÍDEL

KAŽDÝ PRACOVNÍ DEN 1 LEVNÉ MENU JEN ZA 99,- Kč



www.terno.cz

Kdo ochutná, tomu zachutná

menu jen za

99 Kč



Cílová rovinka před námi?

Podzimní gastronomické akce, listopadové svatomartinské, firemní večírky a pak už jen Vánoce. Toto je ve sportovní terminologii cílová rovinka, která je teď před námi.

Někdo to během toho závodu vzdal, většina ale stále běží vpřed, skáčou přes překážky, protože cítí cíl a věří v odměnu za jeho dosažení.

Právě díky těmto „závodníkům“ nás můžeme na stránkách časopisu pozvat na skvělé akce. Nabídnout kvalitní gastronomii i gastronomické služby.

Na následujících stránkách určitě potěšíme milovníky kávy, čokolády, šampaňského i whisky. Zkrátka si každý najde to své. A ti z vás, kteří se už teď těšíte na firemní večírek nebo vás naopak tato myšlenka děsí, nepřehlédněte článek 7 večírkových hříchů, ať jste v obraze.

Přátelé dobrého jídla a pití, přeji vám opravdové gurmánské zážitky.

Jaroslav Střecha, vedoucí časopisu

partner

700 zlín.

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Zlínský kraj
Kraj bez hranic

Český rozhlas
Zlín

inzerce

A CO BUDEME TISKNOT PRO VÁS?
WWW.GRASPO.COM



Graspo
TISKÁRNA

ANKETA

KTEROU Z PODZIMNÍCH SUROVIN MÁTE V KUCHYNI NEJRADĚJI. PORADÍTE NÁM K NÍ NĚJAKOU „KUCHAŘSKOU“ VYCHYTÁVKU?



ALEŠ ÚLEHA
ŠÉFKUCHAŘ
ALEXANDRIA **** SPA
& WELLNESS HOTEL
LUHAČOVICE



ADAM KUTAL
ŠÉFKUCHAŘ
U JOHANA
ZLÍN

Podzim je výborné období co se týká čerstvé zeleniny a ovoce. Úžasné jsou dýně, kaštiny, hrušky, jablka, ale především trnky (ne jenom pro kuchař). Nejraději mám, ale červenou řepu, která je úžasná svojí ojedinělou barvou a zemitou chutí. Dá se využít na polévku, pečení, do salátu – prostě téměř na vše. Nejlepší asi i nejjednodušší příprava červené řepy je pečení v alobalu s mořskou solí, olivovým olejem a rozmarýnem. Carpaccio z pečené červené řepy, čerstvým nakládaným sýrem a rozpečenou bagetkou je prostě fenomenální.



TOMÁŠ JUŘÍK
ŠÉFKUCHAŘ
BISTRO HELEN
OLOMOUC



MARTIN STRAKA
KUCHAŘ
VEDOUcí SMĚNY
AUGUSTINIÁNSKÝ
DŮM ****S
LUHAČOVICE

Pro mě je podzimní jedničkou dýně. Dávám přednost italské odrůdě Zucca mantovana, která je skvělá do rizota nebo jako náplň do pasty. Výborná je také Hokkaido. Obecně je dýně radost pro každého kuchaře – je variabilní, dá se připravovat naslano (k masu, do curry, jako pyré), nebo na sladko (dezerty, frapuccino). Na podzimním menu máme třeba panenku s houbami a dýňovým pyré, na nedělní brunch chystám dýňovo-cizrnový hummus.

Za mě určitě dýně Hokkaido. Dýně je důležité dobře připravit. Vydlabat, nakrájet a přidat sůl, pepř, třtinový cukr, čerstvý tymián a olivový olej. Promíchat, rozložit na plech a péct na 180° po dobu 20–25 minut. Z takto připravené dýně je nejlepší uvařit polévku se zakysanou smetanou nebo jako rychlovku zdravé hranolky. U nich je příprava stejná, jen přidám špetku uzené papriky a nakrájím na tvar co nejvíce podobný hranolkům.

I když se k podzimu hodně váže zvěřina nebo houby, které máme i v našem jídelním lístku, např. mufloní steak nebo ravioli s houbami, tak já mám rád červenou řepu, která je podle mě hodně podceňovaná surovinou, ze které jde připravit spousta věcí. Od předkrmů jako marinovaná přes přílohy jako pečená, či pyré, ale také jako dezert, například koláč, nebo zmrzlina. Jako vychytávku nabízím recept na čerstvé houby. Stačí je nakrájet, orestovat na másle a šalotce s trochou tymiánu a směs po porcích zamrazit a v zimě si užívat kouzlo podzimu. Vhodné jsou do smaženice i do vánoční polévky.

ENERGIE
DIGITALIZACE
TECHNOLOGIE
PERSONALIZACE
CENY, PRODEJ

20. - 21. 10.

2022

BRNO

WWW.KONFERENCEAHR.CZ

HOTEL BW PREMIER
INTERNATIONAL BRNO

15. KONFERENCE
AHR ČR



ASOCIACE HOTELŮ A RESTAURACÍ

Vydavatelem Štamgast&Gurman je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prštné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 30. 9. 2022.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.

Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Foto na titulní straně: www.shutterstock.com

StamgastaGurman.cz

StamgastaGurman

StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

ČESKÁ KUCHYNĚ V KOMBINACI S ASIJSKOU

Jak se dá česká kuchyně kombinovat s asijskou? Odpověď získáte na novém semináři, který pořádá AKC ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko. Zkušený šéfkuchař Jan Horký na kurzu ukáže netradiční kombinace z podzimních surovin. Seminář se koná 20. října v showroomu firmy Retigo v Rožnově pod Radhoštěm. Přihlášku a podrobné informace najdete na www.akc.cz.



DARUJTE ZÁŽITEK V AUGUSTIANU!

V Augustiniánském domě v Luhačovicích vytvořili nové koupací jezírko, které doplňuje unikátní Wellness retreat center. Součástí jsou 3 mola a několik odpočinkových zón. V chladnějším období, třeba po saunových rituálech, se zde můžete ochlazovat. **Tip na dárek:** Vstup do wellness & spa nebo 3chodové gurmánské menu patří mezi bestsellery.

Více na tel. **577 113 666** a www.augustian.cz.

DO PODZIMNÍCH VINOHRADŮ VYJEDEME DRUHOU ŘÍJNOVOU SOBOTU

Podzimní symbolické uzavírání cyklostezek Na kole vinohrady Uherskohradištska proběhne v sobotu 8. října. Po jarním kole se tentokrát pěší, cyklisté a koloběžkáři vydají do již zlatavých vinohradů obsypaných zralými hroznými. Pro účastníky budou připraveny a značeny celkem čtyři cyklotrasy a jedna stezka pěší. Už od 8 hodin ráno se můžeme těšit na společnou snídani na Masarykově náměstí v Uherském Hradišti, ať už na něco k zakousnutí, výborné kávičko či teplý mošt. Posilnění pak vyrazíme do terénu. Po návratu z vinohradů bude pokračovat odpolední program koncertem, připravena bude i tradiční tombola a vinný trh. Po ukončení programu na náměstí bude možné prodloužit si pěkný den ve vinotékách v centru města (Moja vinotéka, Vinotéka Víno Hruška) nebo vinném sklepě U Lisu ve Vinohradské ulici. Více na www.slovacko.cz/nakolevinohrady.



inzerce

in vino

Vinárna / Galerie vín

Mimořádná vína z podoblastí Slovácka, Velkopavlovicka, Mikulovska a Znojemska.

NAVŠTIVTE NÁS V KROMĚŘÍŽI

www.uzlatekohouta.cz/in-vino
+420 571 891 488 / +420 608 554 062

Hotel U Zlatého kohouta, Velké náměstí 21, Kroměříž 767 01

Vosime.cz

DEJ SI PIZZU, KTERÁ BODNE!

SLEVA 50 KČ

SLEVOVÝ KÓD: ZLIN50

Rozvoz po celém Zlině!

Nebo se stav na adrese:
Jana Antonína Bati 5645

Platnost slevového kódu je do 30. 11. 2022

O KAPKU BLÍŽE K VAŠIM CHUTÍM

Nový Kapka resort vznikl ve Lhotě u Vsetína. Místo uprostřed beskydské přírody, kde vám ani celý víkend nevystačí na to, abyste si vše stihli užít. Čeká na vás skvělé jídlo, aktivní pohyb, relaxace a aktivity pro celou rodinu. Restaurace pod vedením zkušeného šéfkuchaře Jaroslava Orsága vás nadchne. V její nabídce najdete i vegetariánská jídla, domácí těstoviny, dezerty vlastní výroby a čerstvé pečivo od místních pekařů. Zastavte se na snídani, oběd, večeři nebo třeba jen na kávu a přesvědčte se sami.

Více na www.kapkaresort.cz, [f KAPKA resort](https://www.facebook.com/KAPKAresort), [i kapka_resort](https://www.instagram.com/kapka_resort).



ZA TRADICEMI DO SRDCE SLOVÁCKA

Vsobotu 26. 11. 2022 proběhne každoroční přehlídka rukodělných výrobců Slovácko v tradici. Přijďte se osobně setkat s lokálními výrobci, kteří své řemeslo konají srdcem. Pořídte si v tento před-advntní čas kvalitní výrobek, který potěší oko či chuťové pohárky. Potkáme se v prostorách uherskohradištské Reduty, a to od 9.00 do 16.00 hod. Více na www.tradicnivyrobek.cz.



ŠIPKAŘSKÁ SEZONA JE ZAHÁJENA

Ve Zlínském kraji byla 25. září zahájena ligová šipkařská sezona 2022–2023. Pro tuto sezonu se rozrostl i počet startujících týmů z loňských 5 na letošních 8. Do bojů se zapojil i tým Darts Team Guru-Caffé nekonečný příběh z Rackové, který v Uherském Brodě odehrál první dva zápasy. Proti týmu Buffalo Darts zvítězil 13:5, a proti týmu Rychlé šipky Kroměříž 17:1. Na začátek sezony si tak tým z Rackové připsal skvělé 4 body. Více na [f Darts Team Guru-Caffé](https://www.facebook.com/DartsTeamGuruCaffe).



inzerce



REZERVUJ A VYZVEDNI NA WWW.UJOHANA.CZ NEBO TEL: **577 018 282**

OCENĚNÉ POTRAVINY VE ZLÍNSKÉM KRAJI

Ve Zlínském kraji se letos ucházelo o ocenění Regionální potravina celkem 197 výrobků od 38 producentů. Značku mohou získat producenti zemědělských a potravinářských výrobků do 250 zaměstnanců. Oceněný výrobek pak získává právo zdarma užívat značku po dobu čtyř let. Hodnotitelská komise navrhla udělit značku Regionální potravina Zlínského kraje pro rok 2022 těmto výrobkům:

1.	Masné výrobky tepelně opracované	BABY BEEF PÁREK Farma Rudimov
2.	Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	ZVĚŘINOVÉ GRILOVACÍ KLOBÁSKY Venison.cz
3.	Sýry včetně tvarohu	BIO – BOKOVNÍK ZRAJÍCÍ SÝR Šárka Šusteková
4.	Mléčné výrobky ostatní	BOŽENKA Jiří Červenka
5.	Pekařské výrobky včetně těstovin	TYČINKY ŠKVARKOVÉ Petra Malá



6.	Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	nevyhlášeno
7.	Alkoholické a nealkoholické nápoje	HRUŠKOVICA SKANZEN MODRÁ
8.	Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	BIO ŠVESTKOVÁ POVIDLA David Ryšavý
9.	Ostatní	KOZÍ ZMRZLINA KEFÍROVÁ Martin Vlček

inzerce

Text a foto: PR



Televize, která vám zachutná



Mňam TV



imnam.cz



imnam.cz

ŠÉFKUCHAŘ ROBERT BOHÁČIK:

SLEDUJEME TRENDY

A POSLOUCHÁME PŘÁNÍ NAŠICH HOSTŮ

S Robertem Boháčikem jsme se potkali někdy v roce 2009 v restauraci Koliba Kocanda ve Zlíně. Po třinácti letech je to nově setkání v kultovní restauraci Potrefená husa v centru Zlína, kde od jara vaří na pozici šéfkuchaře.

Přišel jste do zavedeného podniku, měl jste přesto možnost něco změnit ve stávajícím menu?

Ano, možnost jsem samozřejmě dostal. Menu měníme průběžně a připravujeme nějaké změny do podzimního lístku.

Když by se vás host zeptal, co mu z vaší nabídky doporučíte, co by to bylo a proč?

Všechno jídlo z naší nabídky, samozřejmě. Ale jako moje oblíbené jídlo bych doporučil naši Potrefenou kachnu se zelím z červené řepy, protože je to klasika české kuchyně trochu jinak.

Vaříte v restauraci, která se hodně zaměřuje na pivo. Používáte ho i ve vašich receptech?

Pivo samozřejmě používáme do hotových jídel i poledního menu. Naše Černá Barbora dodá jídlu tu správnou chuť.

Máte nějaké plány, co byste chtěl hostům připravovat v budoucnu?

Gastronomie se pořád vyvíjí. Sledujeme trendy, posloucháme přání zákazníků a podle toho se snažíme připravovat denní nabídky a jídelní lístky. Rádi využíváme sezonní potraviny.



Na čem si z vaší nabídky nejraději pochutnáváte vy osobně?

Mám rád tradiční českou kuchyni s moderním nádechem.

V nabídce máte potrefenou kachnu. Bude někdy i husa?

Ve stálé nabídce husa nejspíše nebude. Můžete se ale těšit na naši svatomartinskou nabídku, kde si hus užíjete až až.

DO HUSY SE VE ZLÍNĚ CHODÍ UŽ DVACET LET



Jen málokterá restaurace ve Zlíně má tak dlouhou historii jako Potrefená husa. Právě nyní slaví své dvacáté narozeniny. Z housátka se za tu dobu stala dospělá husa, která se stala na zlínské gastronomické scéně už legendou a umí své hosty nadchnout nejen různým pivem, ale i špičkovou gastronomií a příjemným prostředím.

Podnik je značkovou restaurací Staropramenu. Jednou z prvních, které na Moravě vznikly. Milovníci chmelového moku v ní tak najdou několik druhů čepovaného i lahového piva. Je zde výborně ošetřeno, proto restauraci vyhledávají i milovníci piva z širokého okolí.

Kuchyň řídí šéfkuchař Robert Boháčik. Se svým týmem připravuje hostům zajímavé a pestré menu. Dá se bez nadsázky říct, že si vybere opravu každý.

Nechybí ani hotovky a klasiky české kuchyně, jako jsou hovězí svíčková na smetaně, řízky či tolik oblíbený smažený sýr, který je samozřejmě z kvalitní goudy. Potrefená husa pak nabízí i pečenou kachnu, která bude v listopadu dle tradice oslav svatého Martina vyměněna za husu.

Příjemná je i nabídka chuťovek k pivu. No není to krása, dát si dobře vychlazené pivo a k němu třeba BBQ kuřecí křídla, nakládaný hermelín, tataráček nebo kornout domácích hranolek? Pořádně hladové hosty pak potěší řádně vytuněný hamburger, dámy si zase smlsnou na výtečném salátku.

Potrefená husa ale myslí i na každodenní hosty, pro které vaří polední menu. Nabídka je pestrá a pokaždé si vybere milovník masa i ten, kdo chce udržet štíhlou linii nebo dává přednost vegetariánské kuchyni.

GASTRONOMICKÉ AKCE V HUSE

říjen – Podzimní leč v huse

listopad – Svatomartinské hodování

prosinec – Tataráky



PŘIJĎTE OSLAVIT 20. NAROZENINY POTREFENÉ HUSY VE ZLÍNĚ!



FESTIVAL KÁVY VE ZLÍNĚ

BUDE V ŘÍJNU
A PŘIJEDOU I CUKRÁŘI!

Milovníci dobré kávy a kvalitních zákusků, těšte se! Hausbrandt Kávafest, oslava Mezinárodního dne kávy, se uskuteční v sobotu 15. října v prostorách Kongresového centra Zlín.

Návštěvníci akce ochutnají tradiční italské kávy, ale i ty v chuti ovocitější. Do Zlína přijedou vařit kávu pražiči lokálních i regionálních pražírén. Ani letos nebudou chybět kávové přednášky, diskuse s kávovými profesionály, workshopy a degustace káv.

Speciálním hostem festivalu bude mistryně v přípravě filtrované kávy Petra Střelecká, která letos vydala na toto téma i knížku. Přijede i odborník na kávu, Ital Roberto Trevisan, který vždy poradí, jak udělat tu nejlepší kávu. Jedním z přednášejících bude také barista Robin Blaschke, který se jako jediný člověk mimo území Itálie pyšní titulem Italian coffee trainer, a který bude na festivalu vařit kávu ve stánku Hausbrandt. Jak se praží ta nejlepší káva se pak dozvíte v duelu pražičů.

Chybět nebudou ani oblíbené individuální workshopy přípravy espressa a techniky latte art (kreslení do kávy) s profesionálním baristou. Novinkou je workshop poznávání vůní kávy, na kterém se účastníci naučí poznávat nejcharakterističtější kávové vůně, včetně možných defektů. A pokud jste ještě neviděli skutečný proces pražení kávy, tak se můžete těšit i na toto. Zelená kávová zrnka tak během několika minut budou



upražena v minipražičce a změnit tak i svoji barvu podle stupně upražení.

„K dobré kávě patří tradičně i zákusek. Proto připravujeme letos spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů a svoji účast přislíbila také cukrářka Kateřina Kolbová známá z pořadu MasterChef Česko,“ láká k návštěvě festivalu organizátor akce Jaroslav Střecha.

Kávový festival také zpestří módní předhlídka v kávových barvách nebo taneční vystoupení inspirované rytmy zemí – tradičních producentů kávy.

„Budeme také soutěžit o kávové balíčky a o hlavní cenu Hausbrandt Kávafestu – domácí kávovar,“ dodává Střecha.

Aktuální informace o festivalu najdete na www.kavafest.cz a fb události.



Mediální partneři:

TĚŠIT SE MŮŽETE NA PŘEDNÁŠKY NAŠICH HOSTŮ



PETRA STŘELECKÁ

- baristka, dvakrát ve světovém finále soutěže v přípravě filtrované kávy
- zakladatelka kavárny a pražírny Industra Coffee
- autorka knihy Filtrovaná káva



ROBIN BLASCHKE

- Maestro Del Caffé, školitel baristů
- certifikovaný školitel Italského espressa



KATEŘINA KOLBOVÁ

- cukrářka, účastnice soutěže MasterChef
- podnikatelka, která si plní svůj cukrářský sen



ROBERTO TREVISAN

- zakladatel Mistrovství baristů ČR
- certifikovaný lektor Školy kávy

MÁTE RÁDI KÁVU? SOUTĚŽTE S KÁVAFESTEM

Také letos můžete hrát v rámci Kávafestu o různé kávové ceny. Stačí jen sledovat facebook a webové stránky akce a zúčastnit se některé z vědomostních soutěží. Každý z návštěvníků Kávafestu pak může hrát o hlavní cenu – domácí kávovar.



Záštita:

ZLIN.CZ

radio čas
Království Zlín

Zlínsko
a Luhačoviccko

Štamgast
& Gurmán

Nočník

DOBŘÝ DEN

vychytane.cz
kafeporoty | oline | parties

Zlínský kraj
Kraj bez hranic

DACHMEDIA

FALCON media
VENKOVNÍ BEHLANA

Golden Apple Česko

mmmm

TVS

ZBOŘIL
TISK

tydeník
KROKOVÝ ÚSTĚKA

700 zlín.

CO VY A KÁVA?

JAK ČASTO JI PIJETE

A JAKÁ JE TA VAŠE OBLÍBENÁ?



Bc. HANA ANČINCOVÁ
STATUTÁRNÍ
NÁMĚSTKYNĚ
HEJTMANA
ZLÍNSKÝ KRAJ

Kávu si vychutnám ráda každý den i při zvláštních příležitostech. Snoubí se v ní chvílka pro sebe, s lahodnou pěnou cappuccina ozvláštěnou lehkou posypkou ze skořice. Dává mi energii v podobě caffè latte, kdy mě zároveň zasytí v náročných dnech. Espresso bez cukru a mléka si dopřeji, když potřebuji rychle dobít baterky při náročných schůzkách. Preferuji kávu z Fair Trade zdrojů, kde se klade důraz na dodržení základních pravidel pracovního práva a ochrany životního prostředí. Ráda také ochutnávám a porovnávám typy kávových nápojů při svých cestách.



Ing. TOMÁŠ GOLÁŘ
SENÁTOR
ZA VOLEBNÍ
OBVOD Č. 78 (ZLÍN)

Kávu piju teprve asi pět let. Oslovila mě především 100 % arabica v provedení espresso nebo lungo, nepohrdnu ale i dobrým cappuccinem. Kávu si dávám někdy i vícekrát za den, ale jsou dny, kdy si nedám ani jednu. Připadá mi, že u nás spousta domácností kávu neumí správně připravit. Horší je, když se to děje v restauracích. Dobrá káva pro mě nesmí být velká, maximálně v provedení espresso, které si pak dolévám horkou vodou. Nejsem příznivcem velkých káv, protože se při použití většího množství vody do nich vyluhují i škodlivé látky. Jsem vděčný za podobné akce jako je Kávafest, kde si lidé mohou nejen koupit a ochutnat kvalitní kávu, ale kde se mohou dozvědět mnohem více i o její přípravě.

VYFOŤ KAFE A VYHRAJ!



Informace k soutěži
na www.kavafest.cz

inzerce

Poznejte chuť bohaté italské kultury...

CAFFÈ



www.hausbrandtkava.cz

JE VODA U MĚ DOMA VYHOVUJÍCÍ PRO PŘÍPRAVU KÁVY?

Zdroj:
Petra Střelecká
Filtrovaná káva



Voda je velmi důležitým tématem v přípravě tohoto nápoje. Na jeden z našich kurzů domácí přípravy kávy si dokonce jeden účastník donesl PET lahev plnou vody z lesní studánky a tvrdil nám, že je to ta nejlepší voda na přípravu, jakou zná.

Na kurzech nejčastěji slyšíme dotazy jako:

Je voda u mě doma vyhovující pro přípravu kávy? Proč káva u mě doma nikdy nechutná jako ta připravená v kavárně?

Máme pro vás jeden tip ve formě jednoduchého testu:

Kupte si balenou neperlivou vodu o obsahu minerálů okolo 130 ppm nebo si zkuste vyptat vzorek vody z kavárny, kde vám káva hodně chutná. Doma si připravte jednoduchý cupping. Ten váš bude mít pouze dva vzorky. Je důležité, abyste nevěděli, který je který, takže si vzorky nechte někým zamíchat.

Ochutnejte stejnou kávu zalitou dvěma

různými vodami. (Pozor, jestli máte silně zanesenou konvici od minerálů, před tímto testem ji vyčistěte.) Je důležité, aby teplota obou vzorků byla co nejpodobnější, jinak byste od začátku věděli, který je který, a test by nebyl objektivní.

Zamyslete se nad tím, který vzorek vám více chutná. Který z těch dvou má výraznější chuť? Ochutnávejte postupně, dokud kávy úplně nevychladnou, a zkuste si určit favorita. Poté odhalte, která voda je která, a uvidíte, zdali vaše kohoutková obstála.

Jestli je rozdíl mezi vzorky nepatrný, můžete být v klidu. Pokud je káva připravená z vaší kohoutkové vody ve

DOBROU KÁVU Z NEKVALITNÍ VODY NEUVAŘÍTE. JAK ZÍSKAT LEPŠÍ VODU?



PAVEL BLAŽEK
AQUALINK s.r.o.

Kvalita a parametry vody jsou pro přípravu kávy zcela zásadní. Aktuálním trendem je optimalizace parametrů pitné vody pomocí filtrů s komplexní/vícetupňovou technologií. Z vody se odstraňují například mechanické a organické nečistoty, nadměrná uhličitánová tvrdost, zbytky chloru, ale i jiné prvky (dle parametrů vody). Širokou škálu produktů pro profesionální úpravu vody v gastronomii naleznete v portfoliu BRITA PROFESSIONAL. Nově máme v nabídce také výdejníky vody pro širokou oblast využití.

srovnání s balenou vodou mdlá a nudná, je na čase se zamyslet nad pořízením filtračního systému.

Káva připravená různými vodami může být opravdu tolik rozdílná!

SPX-CAR
AUTORIZOVANÝ PARTNER VOLVO CAR

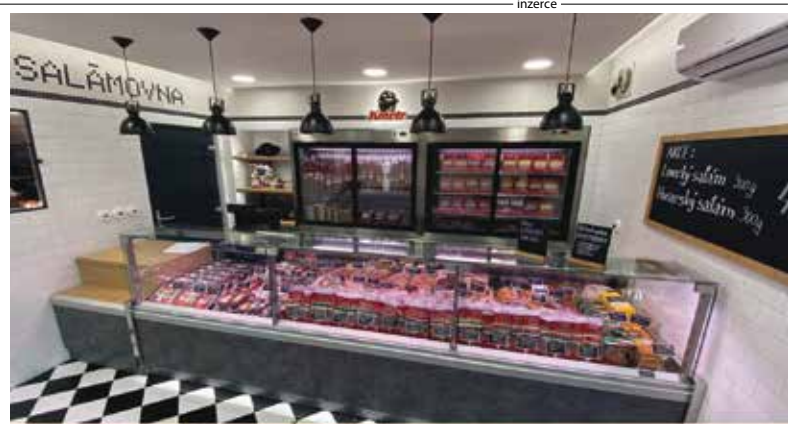
U nás ve Volvu pijeme
špičkovou kávu z rodinné pražírny



MR. COFFEE

SPX-CAR GROUP a.s.
tř. Tomáše Bati 410
Zlín-Louky

www.mrcoffee.cz
[f /volvozlin](https://www.facebook.com/volvozlin)
www.spx-car.cz



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme nejen trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků, která zaručeně potěší Vaše blízké, zaměstnance či obchodní partnery.

**NEVÁHEJTE A NAVŠTIVTE NAŠI KMOTROVU SALÁMOVNU
A VYBERTE SI Z NAŠEHO ŠIROKÉHO SORTIMENTU.
TO VŠE ZA SUPER VÝHODNÉ CENY, KTERÉ V JINÉM
OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE!...**

Otevírací doba:
po - pá 7:30 - 17:00 hod., st - 7:30 - 18:00 hod.
Těšíme se na vaši návštěvu!



KMOTR - Masna Kroměříž a.s.
Hullínská 2286/28, 767 01 Kroměříž

...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz/eshop

PRÉMIOVÁ VODA

BEZ KOMPROMISŮ V CHUTI A KVALITĚ

Výdejníky vody BRITA VIVREAU představují jednoduchý a osvěžující způsob, jak se stát vlídným vůči životnímu prostředí – bez kompromisů v chuti nebo kvalitě. Nabízejí vašim zaměstnancům, návštěvníkům a zákazníkům čerstvě filtrovanou neperlivou, perlivou nebo horkou kohoutkovou vodu z vlastního zdroje.



Méně plastového odpadu

Jen zvažte: pokud typický zaměstnanec vypije jeden litr vody každý pracovní den, pak by se společnost se 100 zaměstnanci mohla přechodem na výdejník BRITA VIVREAU vyhnout vytvoření neuvěřitelných 506 kg plastového odpadu na jedno použití ročně.

Dlouhá životnost

Filtrační technologie BRITA pomáhá chránit výdejníky proti jemným částicím, jako je rez a písek. Tím se prodlu-

žuje životnost zařízení – další plus pro planetu.

Snižte emise

Výdejníky vody snižují náklady, odpad a emise CO₂ spojené s nákupem, přepravou a skládováním lahví. Je to šetrnější k životnímu prostředí a je to pohodlné.

Vynechejte lednici

Výdejníky mají vestavěný chladič – to znamená, že si můžete vychutnat chlazenou vodu kdykoli, na požádání

– není potřeba lednička trvale spotřebovávající energii.

Správné příslušenství

Naše skleněné lahve jsou vyrobeny v Evropě a 100% opakovaně použitelné. Navíc, sklo je odolné, recyklova-



telné a vyrobené z přírodních materiálů. Lahve můžete naplnit na místě čerstvě filtrovanou vodou, což snižuje dopad na životní prostředí.

Spolehlivá hygiena

Řešení, která vám zajistí klid.

Vestavěné ochranné prvky BRITA udržují výdejníky celkově čisté díky spolehlivému odstranění bakterií, mikrobiálních cyst a dalších látek.

Použití výdejníku vody BRITA VIVREAU produkuje až sedmkrát méně CO₂ než výroba balené vody.

Více informací na
www.brita.cz
info@aqualink.cz

 **BRITA**



MILUJETE ČOKOLÁDU? PŘIJĎTE NA ČOKOFEST!

Čokoládový Festival pořádaný agenturou ChrisEvents je první a největší veletrh svého druhu v České republice. Putuje po celém Česku, od Slavkova u Brna až po České Budějovice a nově také do Bratislavy. Je jedinečnou událostí pro všechny milovníky čokolády a cukrovinek, kteří mají chuť se pobavit, pochutnat si a případně se i přiučit vaření s čokoládou.

VAŘENÍ S ČOKOLÁDOU

Čokoládový Festival přináší spoustu zajímavých akcí a zkušeností. V jeho rámci probíhají kulinářské přehlídky, na nichž také kuchaři předvádí své umění a seznamují návštěvníky se svými čokoládovými recepty. Budete možná překvapeni, s čím vším je možná čokoládu kombinovat.

NEJVĚTŠÍ ČOKOLÁDA V ČESKU

Letos, u příležitosti 10. výročí pražského čokoládového festivalu, se chystá pokus o překonání rekordu největší tabulky čokolády v České republice. Skutečně bude instalována čokoláda o rozměrech 6x3,2 metru a výtěžek této akce půjde na pomoc dětem v nemocnici.

ČOKOLÁDOVÉ DELIKATESY

A těch stánků s nejrůznějšími sladkostmi! Čokolády ze všech koutů světa, bonbony, pralinky, makronky, horká čokoláda, čokoládový kebab, cookies,

čokoládové víno a likéry, prostě co si jen dokážete představit. Čeká vás široká nabídka delikates a výrobků z čokolády, na které jen tak nezapomenete a které jste možná ještě ani neviděli. Například čokoládové pivo jen tak v nějakém supermarketu asi nekoupíte, o čokoládovém kebabu nebo náradí z výborné čokolády ani nemluvě.

ZÁBAVA PRO DĚTI I DOSPĚLÉ

Ve festivalovém programu samozřejmě nechybí ani workshopy a četné aktivity pro děti, včetně dětského koutku, takže si tu na své přijde skutečně celá rodina. Čokoládový Festival nezapomíná ani na soutěžící. V rámci každého festivalového zastavení probíhají soutěže o hodnotné ceny. Prostě navštivte jakýkoli z festivalů a dozvíte se vše na vlastní uši.

Čokofest je jedinečné setkání všech milovníků čokolády, na kterém byste rozhodně neměli chybět!



KDY A KAM NA ČOKOFEST

14.–16. 10. 2022	Praha – Galerie Harfa
21.–23. 10. 2022	Valtice – areál Vinařství CHÂTEAU VALTICE
28.–30. 10. 2022	Ostrava – Trojhalí Karolina
4.–6. 11. 2022	Bratislava – Obchodné centrum Danubia
11.–13. 11. 2022	Znojmo – Freeport Fashion Outlet
18.–20. 11. 2022	Litomyšl – zámek
20.–22. 1. 2023	Kroměříž – výstaviště
27.–29. 1. 2023	Karlovy Vary – Hotel Thermal
10.–12. 2. 2023	Olomouc – Galerie Šantovka
17.–19. 2. 2023	Ostrava – Černá Louka
24.–26. 2. 2023	Plzeň – OC Olympia
3.–5. 3. 2023	Teplice – Galerie Teplice
10.–12. 3. 2023	Hradec Králové – OC Futurum
17.–19. 3. 2023	Turnov – Kulturní Centrum
24.–26. 3. 2023	České Budějovice – výstaviště

www.cokoladovy-festival.cz
#cokofestcz

GRAND JOUR DE CHAMPAGNE

FESTIVAL PRO MILOVNÍKY ŠAMPAŇSKÉHO

Přichází jubilejní XV. ročník festivalu Grand Jour de Champagne, který neodmyslitelně patří k vrcholům naší gastronomicko enologické scény. Pořádající House Champagne Group uvádí, že za celou dobu trvání akce se jí zúčastnilo přibližně 15 tisíc hostů, kteří ochutnali téměř 16 tisíc lahví od víc jak 100 různých domů (výrobců).

Pořadatelé se stejně jako v minulých ročnících snaží představovat stále nové domy, a tak se letos kromě pravidelných účastníků (Delamotte, Legras, de Venoge, Gamet, Salon a další) představí například Charles Heidsieck, André Jacquart, Jeeper, Pinot Chevauchet, Philipponnat a další. Stejně tak i v programu se objevují nové degustace Prestige cuvée nebo Seminář pro odbornou veřejnost za účasti majitelů a ředitelů domů. Klasika festivalu „Snídaně s lanýží“ nebo „Gala banket“ samozřejmě ani letos nesmí chybět.

Úterý 1. listopadu OPENING PARTY – CHAMPAGNE CASINO

Zahajovací večer festivalu. Champagne casino v hlavní roli. V ceně vstupného sklenička champagne, canapés a 2 žetony do hry. Noc plná champagne!

20.00 Buggy's bar, Pařížská

Středa 2. listopadu PRESTIGE CUVÉE

Mimořádná příležitost porovnat vedle sebe ikony jako je Dom Pérignon 2012, Cristal 2007, Comtes de Champagne 2002, Louis XV. 1996 a Fleur de Passion 2005.

18.00 Ellory bistro, Štefánikova

Čtvrtek 3. listopadu CHAMPAGNE EXHIBITION

Velká degustace přes 30 druhů champagne z produkce 18 domů. Mnoho nových producentů.

1. blok 13.00–16.00, 2. blok 16.00–19.00, Kaiserštejnský palác, Malostranské nám. 37

MASTERCLASSES

Speciální degustace domů pod vedením jejich zástupců. Charles Heidsieck, Mailly Grand Cru, Valentin Leflaive, de Venoge

15.00–16.30 / 17.00–18.30
Salónky Kaiserštejnského paláce

Pátek 4. listopadu SEMINÁŘ PRO ODBORNÍKY A MILOVNÍKY CHAMPAGNE

Jak se dnes buduje nový champagne dům (uvádí Jean Soubeyrand – CEO Valentin Leflaive).

Tajemství dozážního likéru (uvádí Xavier Milard – CEO Mailly Grand Cru). Moderuje Michal Šetka šéfredaktor časopisu WINE & Degustation.

10.30–13.00 Hotel Andaz Prague, Senovážné nám.

BANKET & CHAMPAGNE MENU

Každý stůl je zasvěcen portfoliu jednoho domu, u kterého jsou přítomni 1–2 zástupci. Pět chodů á la "haut gastronomie" je párováno s champagne od ne-ročníkových brut, přes blanc de blancs, blanc de noirs, rosé až po prestige cuvée. Šéfkuchař Riccardo Lucque.

20.00 restaurace Obecní dům

Neděle 6. listopadu CHAMPAGNE GROWERS

Miloš Danihelka uvádí malé pěstitele champagne.

18.00 L'Fleur bar, V Kolkovně 920

Pondělí 7. listopadu VERTIKÁLNÍ DEGUSTACE SALON/ DELAMOTTE

Jeden z absolutních vrcholů festivalu. (Ročníky budou upřesněny později).

18.00 Ellory bistro, Štefánikova

Úterý 8. listopadu HUMŘI, KREVETY A ÚSTŘICE

Šéfkuchař Tomáš Vystrčil z restaurace BRICK'S (původně Hergertova Cihelna) připravil fantastické menu.

„Z celého menu jsem nejvíce potěšen z párování champagne na bázi Pinotu s naší specialitou – zelenou mušlí.“

19.00 BRICK'S, Cihelná



Čtvrtek 10. listopadu MERCEDES-BENZ PRAHA & CHAMPAGNE

Hlavní partner festivalu Mercedes-Benz Praha uvádí své prestižní modely ve spojení s champagne.

Večer top značek za doprovodu živé hudby. Propojení cateringu s jednotlivými typy champagne.

19.00 Mercedes-Benz PRAHA, Daimlerova 2

Pátek 11. listopadu ČOKOLÁDA A CHAMPAGNE

Náplně pralinek z champagne rosé, blanc de noirs a extra brut doplněné čím jiným než skleničkami champagne.

17.00 Ellory Real Chocolate Factory, Štefánikova

Sobota 12. listopadu SNÍDANĚ S LANÝŽÍ

Tradiční akce festivalu. Několik druhů lanýžů speciálně sbíraných pro Grand Jour de Champagne. Cca 2 kg různých typů lanýžů včetně bílého a to v pěti chodech s pěti druhy champagne.

10.00 – místo konání upřesníme

www.champagne-grandjour.cz

FESTIVAL PLNÝ WHISKY

MÍŘÍ DO PRAHY



Milovníci whisky, znalci, ale i ti, kteří ji chtějí poznat, pochopit nebo přijít na chuť, se opět sejdou na Whisky Life! Prague, tradiční akci, která se koná už podeváté v centru Prahy. Návštěvníkům přinese nezapomenutelné zážitky.

Festival Whisky Life! Prague se uskuteční ve dnech 4. a 5. listopadu v reprezentativních prostorách na Novoměstské radnici v samém srdci hlavního města. Na místě bude více než 150 různých druhů whisky včetně rarit a těch, které v Čechách zatím nejsou k dostání. „Ať jste zarytým milovníkem whisky, anebo jste whisky nikdy neochutnali, nevádí – každý si u nás přijde na své,“ lákají k návštěvě pořadatelé.

Stejně jako každý rok i tentokrát si lidé mohou rezervovat místo na Masterclass – neboli řízených degustací. Jsou nedílnou součástí festivalu. „Naši vystavovatelé si každoročně zvou ambasadory svých značek, aby

ze Skotska, Anglie a jiných zemí přiletěli do Prahy a mohli pro návštěvníky uspořádat řízené degustace. Při těch jim představí jejich whisky a celou degustaci je provedou,“ vysvětlili pořadatelé. Kdo se degustace zúčastní, dozví se o historii dané značky, jak se vyrábí, čím je unikátní a naučí se rozeznat ty nejmenší nuance v chuti a vůni.

Na festivalu nebude scházet živá hudba, skotské dudy, kilty, doutníky a samozřejmě vynikající občerstvení. O zábavu nouze nebude! „A nezapomeňte – kdo přijde ve skotském kiltu, dostane zdarma panáka whisky,“ využívají pořadatelé.



Více informací o akci najdete na stránkách festivalu:
www.whiskylifep Prague.cz

Text a foto: PR

inzerce



Přijďte ochutnat

8. října Pálenka fest Praha Holešovice
4. – 5. listopadu Whisky Life! Prague

www.goldcock.cz

LIHOVÁREK.CZ POŘÁDÁ

PRVNÍ ROČNÍK NEJVĚTŠÍHO FESTIVALU TUZEMSKÝCH ŘEMESLNÝCH DESTILÁTŮ V ČESKU

Pálenka fest, událost podporující české lihovarnictví, proběhne 8. října v Pražské tržnici v Holešovicích. Návštěvníci se mohou těšit na unikátní událost, během které budou mít možnost na jednom místě ochutnat ty nejlepší destiláty, likéry a poznat jejich tvůrce.

K degustaci budou tři stovky vzorků od třiceti vystavovatelů, jako je Rudolf Jelínek, lihovar Žufánek nebo palírna Radlík. Vedle klasických ovocných pálenek bude k dispozici například rybízovice, oskerušovice či malinovice a destiláty z exotického ovoce. Jedním z hlavních bodů programu festivalu bude i vyhlášení výsledků soutěže Pálenka roku. Kromě toho se mohou návštěvníci těšit na odborné přednášky, řízené degustace a další doprovodný program.

Pálenka fest bude především o propojení dodavatelů kvalitních českých destilátů a likérů se zákazníky a seznamování se s kulturou českého lihovar-

nictví. Zúčastní se ho jak velké a známé značky, tak menší, jako například Zámecké sady Chrámce, Baron Hildprandt, Pálenice Zubří nebo Garage22.

Unikátní bude Pálenka fest proti jiným festivalům podobného typu i tím, že zde návštěvníci přijdou do kontaktu se samotnými lihovárníky, kteří je provedou řízenou degustací. Miroslav Motyčka zastupující Rudolfa Jelínka představí své ovocné destiláty, Martin Žufánek provede absintový rituál, Lukáš Andrlík z Destilérky Svach provede degustaci Old Well whisky, na prezentaci kvalitních ginů se zaměří například Robert Urbánek, zakladatel Little Urban Distillery.



„Pálenka fest je jednou z cest, kterou jsme se vydali za cílem podpořit české lihovárníky, edukovat o významu jakosti konzumovaného alkoholu a posílit pozitivní vnímání českých destilátů v naší společnosti. Rádi bychom návštěvníkům ukázali, že v tuzemsku vznikají vysoce kvalitní produkty a pomohli bořit mýty o tom, že zahraniční rum či whisky je lepší volba než česká pálenka,“ představuje myšlenku festivalu Jakub Gottwald, který je zároveň členem předsednictva Unie Destilátérů.

www.palenkafest.cz

Text a foto: PR

SKANZEN
centrum historie a tradic
slivová • višňovka

PODZIMNÍ INSPIRACE

Dárky, které potěší.

Naše dárky vás zahřejí u srdce.

**Poctivá ruční výroba i tradiční slovácké gořalky
z toho nejlepšího ovoce na Moravě.**



Vybírejte na www.lihovarskanzen.cz.

Lihovar Skanzen | Modrá 227 | tel. 572 411 862 | recepce@skanzen.cz

mazda

přes
30 let
ve Zlíně

Autorizovaný servis ve Zlíně

AUTO EFEKT Zlín, spol. s r. o.
tel.: +420 608 101 588

www.mazdazlin.cz

inzerce

KM okres Kroměříž **UH** okres Uherské Hradiště **VS** okres Vsetín **ZL** okres Zlín



KDE JÍST & PÍT

WHERE TO EAT & DRINK

ZL ATRAKCE

DISTILLERY LAND
Razov 472, Vizovice
Tel. 577 686 129, 725 653 134
www.rjelinek.cz



SKANZEN MODRÁ
Modrá 227
Tel. 572 411 450
www.skanzemodra.cz



MUZEUM ŘEZNICTVÍ
Hranická 430/34, Valašské Meziříčí
Tel. 739 680 268
www.muzeumreznictvi.cz



GASTRO VYBAVENÍ

NOVEPOKLADNY.CZ
Chodská 1203, Rožnov pod Radhoštěm
Tel. 734 576 577
www.novepokladny.cz



CANDOLA
Černokostecká 95, Praha 10 – Strašnice
Tel. 601 301 960
www.candola.cz



GASTRO NOVOTNÝ
Selská 58, Brno

ZL HOTELY A PENZIONY

ALEXANDRIA****
Spa & wellness hotel
Masarykova 567, Luhačovice

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM*****
WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR
Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM
Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI
nám. T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL HARMONIE
Jurkovičova alej 857, Luhačovice

HOTEL LÁZNĚ KOSTELEC
Lázně 493, Zlín

HOTEL RADUN
Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL REZIDENCE AMBRA****
Solné 1055, Luhačovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovce 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovce 206, Luhačovice
Tel. 577 105 285
www.vyhlička-luhacovice.cz



HOTEL VILA VIOLA
Bílá čtvrť 431, Luhačovice

JOHAN HOTEL
Pančava 607, Zlín

UBYTOVACÍ KOMPLEX MORAVA
Moravni 958, Otrokovice
www.komplexmorava.cz



WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovce 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



ZÁMEK WICHTERLE
Osvození 24, Slavičín

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SKANZEN
Modrá 227, Velehrad

HOTEL SYNOT
Nad Hříštěm 1891, Staré Město

HOTEL BOUČEK
Velké náměstí 108, Kroměříž

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL OCTÁRNA
Tovažovského 318, Kroměříž

PENZION BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brunské 3, Bystrice pod Hostýnem

GRANDHOTEL TATRA
Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

HOTEL ABÁCIE
U Abácie 491, Valašské Meziříčí

HOTEL U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

PENZION NA KRAJI LESA
Podleší-Křivé 610, Valašské Meziříčí

ROZMÁRYN PENZION
Rokytnice 24, Vsetín

ZL KAVÁRNY A BARY

13KA GELATERIA
Vavrečkova 7074, Zlín

ADRIA GRANDE
OC Zlaté jablko, Zlín

AVIAN
Dr. E. Beneše 286, Otrokovice

BONJOUR CAFFE
Nábřeží 1066, Luhačovice

CAFÉ ARCHA
třída T. Bati 190, Zlín

CAFÉ BISTRO PARK
Školní 3363, Zlín

CAFÉ KLÁŠTER
Komenského 305, Napajedla

CAFFÉ & GELATO
třída 3. května 1170
OC Centro Zlín-Malenovice

CAFÉ SUPREME
Zahradní 1297, Zlín-Malenovice

CAFFE ZONE
prodejna & kavárna
Partyzánská 7043, Zlín

COFFEESHOP COMPANY
nám. Míru 174, Zlín
OC Zlaté jablko

DIVADELNÍ KAVÁRNA A RESTAURACE
Dr. Palka Blaha 416, Luhačovice

EPUPA CAFÉ
Obchodní centrum, Kvítková 4352, Zlín

ICE CAFE
třída Dr. Veselého 177, Luhačovice

JIZBA LUHAČOVICE
Masarykova 198, Luhačovice

KAFEC
nám. T. G. Masaryka 2433, Zlín

KAFE ČEPKOV
Tyršovo nábřeží 5496
NC Čepkov Zlín

KAFÍRNA ZLATÉ ZRNKO
Kvítková 119, Zlín

KAVÁRNA TOVÁRNA
Vavrečkova 7074, Zlín

MERCH CAFFÉ
Dlouhá 4212, Zlín

MĚSTSKÁ KAVÁRNA OTROKOVICE
nám. 3. května 1302, Otrokovice

NAKAFFE
Vavrečkova 5262, Zlín

PRAŽÍRNA KÁVA ČAJ POHODA
Školní 492, Zlín

LA ŠIŠKA
Velké Karlovice 954

UH BO CAFE
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

JAMAI CAFÉ PRAŽÍRNA KÁVY
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

MIMA COFFEE ROASTERY
Mariánské nám. 308, Uherský Brod

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

SKANDAL BAR
Mariánské náměstí 62, Uherské Hradiště

KM CAFÉ & COCKTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CUKRÁRNA AMADEUS
Kovářská 2, Kroměříž

PRAŽÍRNA KÁVY KROMĚŘÍŽ
Safaříkova 184, Kroměříž

VS CAFÉ TUCAN
Náměstí 5/3, Valašské Meziříčí

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Přivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

TIP BALANCE COFFEE & WINE
Velká Mikulášská 37/10, Znojmo

KAFEBISTRO V MAKRO
Místecká 280, Ostrava-Hrabová
PO–PÁ 8.00–16.00

ZL PIZZERIE

PIZZERIE LA STRADA
třída T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice

POTRAVINY A NÁPOJE

BOUTIQUE GURMÁN
Vavrečkova 7074, Zlín

DARÝ KRAJE
Kvítková 540, Zlín

MAKRO CASH & CARRY ČR S.R.O.
třída 3. května, Zlín-Malenovice

OXALIS
OC Zlaté jablko Zlín
OC Centro Zlín

PRODEJNA POTRAVIN JIP CASH & CARRY ZLÍN
Jateční 169, Zlín
Otevřeno v PO–NE: 8.00–19.00 hod.

Z DĚJINY
nám. Práce 1099, Zlín (budova Tržnice)

ROJAL CASH & CARRY
tř. 3. května 1189, Zlín-Malenovice (OC Centro Zlín)
E-shop: www.rojal.cz

UH CHOCOMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

LIQUORMANIA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

ROJAL CASH & CARRY
Stolařská 2338, Uherský Brod
E-shop: www.rojal.cz

ROJAL CASH & CARRY
Malinovského 389, Uherské Hradiště
E-shop: www.rojal.cz

U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 34, Uherské Hradiště

KM PIVOVAR ZÁHLINICE
Záhlínice 67

ROJAL CASH & CARRY
Hulínská 2322, Kroměříž
E-shop: www.rojal.cz

VS MÁLKOVA ČOKOLÁDOVNA
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

ROJAL CASH & CARRY
Za Drahou 1545, Valašské Meziříčí
E-shop: www.rojal.cz

ROŽNOVSKÝ PIVOVAR
Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm
Areál Rožnovské pivní lázně

TIP CHEESE MAFIA
Zámecké náměstí 1250, Frýdek-Místek

MAKRO BRNO
Kaštanová 506/50, Brněnské Ivanovice

MAKRO OLOMOUČ
Olomoucká 791, Velká Bystřice

MAKRO OSTRAVA
Místecká 280, Ostrava-Hrabová

ZL RESTAURACE

BALTACI ORIGINAL RESTAURANT
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BERNARD PUB
Gahurova 5265, Zlín

BISTRO U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

BUDVARKA ZLÍN
nám. Práce 2523, Zlín

BÜRGER
Školní 3362/11, Zlín

CANADA PUB
Gahurova 5265, Zlín
Tel. 573 776 573
www.canadapub.cz



GURU-CAFFÉ NEKONEČNÝ PŘÍBĚH...
Racková 155
Tel. 721 120 120
www.guru-caffe.cz



HARLEY PUB
Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

HOSPODA BIVOJ
Tečovice 302

HOSPŮDKA U KOVÁRNĚ
Lešetín I/610, Zlín

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčkova 1854, Otrokovice

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

MAKALU – NEPÁLSKÁ A INDICKÁ RESTAURACE
nám. Práce 1099/1, Zlín

MOTOREST ZÁDVEŘICE
Zádveřice 48

POTREFENÁ HUSA ZLÍN
třída T. Bati 201, Zlín

PUOR ZLÍN PILSNER URQUELL ORIGINAL RESTAURANT
Vavrečkova 7074 (Budova 13), Zlín

RADEGASTOVNA REX
Okružní 4701, Zlín

RESTAURACE A ZÁBAVNÍ PARK GALAXIE
Vršava 679, Zlín



RESTAURACE MYSLIVNA
třída T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE TOMÁŠOV
U Lomu 638, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín-Příluky

RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

KM HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



RESTAURACE U SOLNÉHO PRAMENE
Solné 1055, Luhačovice

RESTAURACE U STAŇKŮ
Lázně 47, Zlín-Kostelec

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE VLŽAN
Pasecká 4431, Zlín

SELSKÁ KRČMA
nám. 3. května 1606, Otrokovice

SPORTARENA U JELEŇA
třída 2. května 1036, Zlín

TERASA 1
Dlouhá 5617, Zlín

UMBRELLA PIZZA & RESTAURANT
Štefánikova 159, Zlín

U OSLA
L. Váchy 517, Zlín-Podhoří (OC Podhoří)
Tel. 603 166 451
PivniceUOsla



U PANA DOMÁČÍHO
Masarykova 20, Zlín-Malenovice

VS

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

ZÁMEK WICHTERLE
Osvobození 24, Slavičín

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

ZUBROVNA U ZUBRA
Na Honech 5541, Zlín

ZL

UH MOTEL PEPCÍN
Havříce 400, Uherský Brod

RESTAURACE A PIZZERIE LA BRUSLA
Na Rybníku 1057, Uherské Hradiště

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

U ČERNÉHO JANKA
Moravská 82, Uherský Brod

UH

KOZLOVNA U KOZLA
Školní 1583, Holešov

POD STAROU KNIHOVNOU
Kollárova 528/1, Kroměříž

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RESTAURACE A KAVÁRNA SCÉNA
Tovačovského 2828, Kroměříž

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE KANADA
Zlínská 1416, Holešov

RESTAURACE MYSLIVNA
Velehradská 507, Kroměříž

RESTAURACE VODNÍ MELOUN
Velké náměstí 34, Kroměříž

RESTAURANT BRUSENKA – PANSKÝ MLÝN
Brusné 3, Bystřice pod Hostýnem

RESTAURANT OCTÁRNA
Tovačovského 318, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518/14, Holešov

VS

HOSPODA KYČERKA
Pluskovec 774, Velké Karlovice

PENZION NA KRAJI LESA
Podlesí-Křivé 610, Valašské Meziříčí

RESTAURACE U VYCHOPŇŮ
Jasenice 596, Vsetín

ROZMARÝN RESTAURACE
Rokytnice 24, Vsetín

ZL

VINOTÉKY

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

LAVITE
Lešetín II/7147, Zlín
Tel. 777 598 989
www.lavite.cz
Wine & Food Shop



VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
nám. Míru 9, Zlín

UH CENTRUM SLOVÁCKÝCH TRADIC
Modrá 227

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod

inzerce



Projektování gastroprovozů



Vybavení restaurací



Zařízení pro kuchyně



Jednorázové nádobí



Čistící prostředky

KONFERENCE AHR ČR 2022

Třikrát připravovaná, dvakrát zrušená a letos snad již konečně realizovaná 15. konference AHR ČR se uskuteční ve dnech 20.–21. října 2022 v BEST WESTERN PREMIER Hotel International Brno.

Konference kombinuje dva večery s jednodenní odbornou částí. Ve čtvrtek 20. října se bude konat od 16 hodin v hotelu Valná hromada členů AHR ČR. Tentýž večer vás zvedne na tradiční, neformální GTG party, která se uskuteční v Cabaretu des Péchés v Paláci Jalta. Zažijete jedinečnou atmosféru. Kabaret hříčků si pro vás připravil nevšední zážitky.

V pátek 21. října vás čeká odborná část konference. Konference bude pokrývat aktuální témata s myšlenkami a náměty na řešení problémů a otázek, kterými se v současné době pravděpodobně zabýváte (energie, ekonomika, digitalizace, prodej, ceny, personalistika atd.). Pozvání přijalo 9 výtečných řečníků. Mikrofonu se ujmou například Adrian Cummins (CEO Restaurant Association of Ireland), Pavel Potužák (Člen katedry ekonomie na Národohospodářské fakultě), Jaromír Pažout (market manager Bookassist Czech Republic & Slovakia), Jaroslava

Rezlerová (generální ředitelka ManpowerGroup) a jiní.

Na závěr vás čeká tradiční galavečer s předáním ocenění AHR ČR a gastronomickým zážitkem pod taktovkou šéfkuchaře Hotelu International Brno. Těšíme se na vaši společnost.

Informace včetně registrace na: www.konferenceahr.cz.



SOUTĚŽÍME S AKC ČR



ČESKÝ KAPR 2022

Celostátní gastronomická soutěž, kterou pořádá AKC ČR, pobočka Šumava. 16. ročník soutěže na téma Český kapr v moderní úpravě se uskuteční ve dnech 22.–23. listopadu v Národním zemědělském muzeu Praha. Do soutěže se mohou přihlásit všichni profesionální kuchaři a kuchařky v kategorii SENIOR a žáci a studenti HŠ, SOŠ a SOU včetně nečlenů AKC ČR, jejichž věk v den finále nepřesáhne 23 let v kategorii JUNIOR.

SVĚTOVÝ POHÁR V LUCEMBURSKU

Tradiční světová soutěž pro národní týmy z celého světa se uskuteční od 26.–30. listopadu na Expo Gast v Lucembursku. Akce je jednou z nejvýznamnějších světových soutěží pořádanou Světovou asociací kuchařů (WACS). Představí se na ní Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR.

LÁZEŇSKÝ POHÁREK 2022

Už 23. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ se uskuteční ve středu 7. prosince. Lázeňský pohárek je tradiční soutěží pořádanou AKC pobočkou Karlovy Vary. Finále se odehraje v legendárním Grandhotelu Pupp. Více na www.akc.cz.

DRINK LE CHEMIN NÁS BUDE REPREZENTOVAT VE FRANCII ZVLÁDNETE JEJ NAMÍCHAT?



Jmenuje se Le Chemin (v překladu z francouzštiny „Cesta“) a symbolizuje životní putování jeho autorky. To je drink, který vytvořila v českém finále soutěže Monin Cup 2022 barmanka Barbora Kulhánková a stala se vítězkou.

Soutěž se konala na začátku září v centru Abzac, jež je sídlem České barmanské asociace. Každý z dvanáctky finalistů namíchal porotě koktejl, který měl podle zadání naplňovat tři hlavní kritéria – zapamatovatelnost, opojnost a jedinečnost. Hodnotitelé šampionkou vyhlásili barmanku z mělnického Brloh baru Barboru Kulhánkovou.

„Byla nejlepší už v semifinále a nyní potvrdila svou kvalitu. Zdobil ji skvělý storytelling, práce s emocemi diváků i znalosti brandu. Povedlo se jí vytvořit krásně vy-

balancovaný drink, který navíc sytila oxidem uhličitým přímo z bomby,“ ocenil finálový výkon vítězky člen hodnotící komise a brand ambassador značky Monin pro Českou republiku Honza Zlámaný.

Short drink Le Chemin obsahuje likér Monin Earl Grey, gin Jodhpur, domácí heřmánkový cordial, slaný roztok, grepový bitter a tequilu El Jimador.

Českou barmanku na začátku prosince čeká světové finále soutěže Monin Cup 2022 ve Francii.



RECEPTURA DRINKU LE CHEMIN:

- 2 cl likéru Monin Earl Grey
- 2 cl ginu Jodhpur
- 4 cl heřmánkového cordialu
- 1 střík slaného roztoku
- 1 střík grepového bitteru
- 1 střík tequily El Jimador

Postup: Připravíme si heřmánkový cordial. V termomixu spojíme 800 ml výluhu z heřmánku, 350 ml sirupu Monin Pure Cane Sugar, 30 gramů kyseliny a střík redestilovaného výtažku z bergamotu. Cordial smícháme s ostatními surovinami v míchací sklenici, nasýtíme CO₂ a přelijeme do servírovací sklenice na velkou ledovou kouli. Zdobíme grepem.

PEČENÁ MARINOVANÁ DÝŇĚ S ŘEPOU A SE SÝREM CHÈVRES DOUX

RECEPT

Ingredience – řepa:

- Červená řepa – 1000 g
- Olej olivový extra panenský – 50 g
- Sůl mořská – 20 g
- Horeca Select Tymión čerstvý – 15 g
- Máslo 82% – 50 g
- Sůl mořská Maldon – 1 g

Příprava řepy (cca 1,5 hodiny): Červenou řepu omyjeme, osušíme, položíme na připravený alobal, přidáme olivový olej a osolíme mořskou solí. Promícháme, přidáme snítky čerstvého tymiánu, kousek másla a důkladně do alobalu zabalíme, pevně uzavřeme. Zabalenou řepu pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 1 hodinu. Po upečení musí být řepa měkká. Měkkou řepu oloupeme malým nožem. Část řepy nakrájíme na pravidelné kostky o velikosti 2 cm, které pokapeme olivovým olejem.

Ingredience – pyré z řepy:

- Odkrojky z řepy
- Smetana 33% – 50 g



Jitka Ulihrachová,
šéfkuchařka MAKRO Akademie



- Med včelí, květový – 30 g
- Sůl mořská – 0,5 g
- Sůl kamenná – 20 g
- Petržel listová – 50 g
- Máslo 82% – 100 g
- Muškátový květ, mletý – 0,5 g
- Kerblík čerstvý – 15 g

Příprava pyré (cca 5 minut):

Odkrojené nepravidelné části rozmixujeme se smetanou do pyré (hladká konzistence). Pyré dochutíme solí a medem.

Ingredience – dýně:

- Dýně máslová – 1000 g
- Olej olivový extra panenský – 30 g
- Sůl mořská – 10 g
- Horeca Select Tymión čerstvý – 15 g

Příprava dýně (cca 40 minut):

Dýni oloupeme, zbavíme jadérek a nakrájíme na pravidelné kostky o velikosti 2 cm. Následně kostky opečeme na lehce omaštěné pánvi ze všech stran dozlatova. Po opečení je přeložíme na pečící plech, promícháme s olivovým olejem, solí, s nasekaným čerstvým tymiánem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C doměkka.

Ingredience – sýr:

- Sýr Chèvres Doux – 300 g
- Horeca Select Pažitka čerstvá – 20 g

Příprava sýru (cca 5 minut):

Sýr nakrájíme na kolečka o síle 1 cm a následně obalíme kraje jednotlivých koleček v nakrájené pažitce.

Ingredience – doplňky:

- Horeca Select Vlašské ořechy, jádra – 100 g
- Med včelí, květový – 20 g

Příprava doplňku (cca 15 minut):

Vlašské ořechy naložíme do teplého medu a použijeme je až při servírování.

Servírování: Do kulatého tvořítka poskládáme kostky pečené dýně, na ně položíme kozí sýr obalený v pažitce, po straně aranžujeme kostky pečené řepy, zakápneme vše olivovým olejem a doplníme pyré z pečené řepy, spolu s vlašskými ořechy marinovanými v medu.

Na přípravu tohoto pokrmu můžeme použít i dýni Hokkaido nebo muškátovou.

inzerce

SPOREA

DODÁVÁME HOUBY
DO VAŠÍ KUCHYNĚ

HLÍVA ÚSTRÍČNÁ



ŽAMPIONY



SHIITAKE

A DALŠÍ
EXOTICKÉ HOUBY



MLADÁ I SVATOMARTINSKÁ VÍNA OCHUTNÁTE V SRDCI SLOVÁCKA

Ať už je pondělí, nebo neděle, v Uherském Hradišti slaví svatého Martina vždy přesně jedenáctého listopadu. Letos navíc tento svátek vychází na pátek, a tak můžeme jeho oslavou úspěšně zahájit gurmánský podzimní víkend. Všichni příznivci mladého vína se sejdou již tradičně na Masarykově náměstí.

Svatý Martin přikluše na Masarykovo náměstí v Uherském Hradišti v pátek 11. 11. přesně v 11.11 hodin za zvuku kostelních zvonů. Poté předá knězi letošní mladé víno k požehnání. Následovat bude vystoupení folklorního souboru i ztvárnění legendy o svatém Martinovi a jeho plášti. Tento akt vždy přiláká stovky zvědavců, na co se pak ale všichni těší asi nejvíce, je následná degustace svatomartinských a mladých vín. Vloni bylo k ochutnání více než 50 vzorků a nejinak tomu bude i letos. A o tom, že v Uherském Hradišti kladou důraz na tradice, svědčí i to, že v nabídce jsou vždy vína výhradně z vinařství na Slovácku.

Na Masarykově náměstí nebude nouze ani o něco na zub. Ať už to bude sladká pochutina ke kávě, nebo pořádný „základ“ před degustací, zajisté bude z čeho vybírat. Nebudou samozřejmě chybět ani pokrmy zcela tradiční, jako husí či kachní speciality.

Řadu let se ochutnávka vín při příležitosti sv. Martina odehrávala ve velkokapacitním stanu. Díky covidovým opatřením organizátoři akce v loňském roce koncept pozměnili na volnější formu a rozmístili stánky po obvodu náměstí, což se nakonec ukázalo jako dobrý tah do budoucna. Tento koncept proto bude zachován i letos. Ve stáncích bu-



dou prezentována vinařství i svatomartinská jídla.

Pro pohodlí účastníků byl také zaveden systém náramkového čipu s kredity, který se osvědčil. Podrobné informace včetně možnosti včasného pořízení čipu prosím sledujte na webu Slovácka pod odkazem www.slovacko.cz/zehnanivina.

Přijďte v pátek 11. 11. 2022 na Žehnaní svatomartinského vína na Masarykovo náměstí v Uherském Hradišti, a vychutnejte si letošní svatomartinská vína!

Text a foto: PR

inzerce



SVATOMARTINSKÉ HODY

12. 11. 2022

nám. Míru, Zlín, od 10 hodin

- Degustace svatomartinských a mladých vín
- Svatomartinské menu
- Prodej regionálních výrobků
- Tematické soutěže o ceny
- Atrakce pro děti

Degustační sklenice
50 Kč

Přidání přílohy a ceníků

**VSTUPNÉ
ZDARMA**

Zlín. 700

www.svatomartinskehody.cz

PRO OCHUTNÁVKU VÍNA JE NUTNÉ ZAKOUPIT SI SKLENICI V HODNOSTI 40 Kč. PLATBY V POKLADNĚ. PŘÍPADNĚ KARTOU (POUŽÍTE U NĚKTERÝCH PROJEKCIÍ) Z TĚTO VEŘEJNĚ PŘÍSTUPNÉ AKCE JSOU VYKLUČENY KUPCEM Zahraničí.

Program

10.00	Otevření
11.00	Slavnostní zahájení
11.15	ZUŠ - Jižní Svahy
12.30	Klaun Brdík
13.30	Cimball Hell Band
14.15	Roman Staša - kuchařská show
15.00	Cimball Hell Band
15.45	Roman Staša - kuchařská show
16.15	Cimball Hell Band
17.30	Křídla
22.00	Ukončení

Hosté

Wendy Králíková

SVATÝ MARTIN PŘIJEDE DO ZNOJMA

Degustace vín, slavnostní požehnání, nejrůznější regionální speciality a neodmyslitelný program v podobě cimbálové muziky. Právě to jsou Slavnosti Svatomartinského a mladého vína, které se podruhé odehrají na Masarykově náměstí ve Znojmě.

V letošním roce připadají přímo na svátek svatého Martina, tedy 11. listopadu. Od dopoledních 11.00 hod. otevřou svá prodejní místa vinaři. Těšit se můžete i na tradiční požehnání mladému vínu. I tentokrát povede slavnostní akt znojemský děkan Mons. Jindřich Bartoš za doprovodu svatého Martina, a to v symbolických 11 hodin a 11 minut.

Kromě pochůzkové degustace, která bude probíhat až do 20.00 hod., nabídneme také koncert Cimbálové muziky Antonína Stehlíka a průvod svatého Martina, který začne právě na Masarykově náměstí a povede historickým centrem města. Doprovodit ho mů-



žete hned ve dvou časech, v 16.00 a 18.00 hod. Během průvodu se dozvíte legendu, která se k jednomu z nejslavnějších světců váže a zhlédnete scénku, která přiblíží jeho příběh dobrosrdečnosti.

OBJEVTE VINICI ŠOBES NA ZNOJEMSKU

Až se i ve vás probudí duch turisty s chutí poznat dosud nepoznané, vyrazte na Šobes. Unikátní vinice, která patří k nejstarším v Evropě a má našlápnuto zařadit se na seznam světového dědictví Unesco, se nachází v Národním parku Podyjí nedaleko obce Hnanice.

Pokud máte v plánu prožít víkend v přírodě, vydejte se na Znojemsko a kromě Šobesu poznejte také krásné meandry řeky Dyje, přístupné původní vojenské bunkry nebo jen prostředí místních vinohradů. Právě okolí Havraníků a Hnanic je obklopené několika vyhlídkami. Ta

nejnavštěvovanější nese název Devět mlýnů. Cestou k ní minete známou Honigovu chatu a projdete vzácné Havranické vřesoviště. Další tipy, kam vyrazit najdete na webu Znojemské Besedy v sekci JSEM TURISTA. Můžete také zajít



k některému z místních vinařů a koupit si dopingovou lahev na cestu. Na cestách pak nezapomeňte své zážitky sdílet s hashtagem #znojmoctutna.

ČELOVKA NA HLAVĚ A DÁVKA ADRENALINU TO JE ZNOJEMSKÉ PODZEMÍ

Znojemské podzemí patří k unikátním historickým památkám nejen v České republice, ale i v rámci střední Evropy. Jedná se o systém podzemních chodeb a sklepů, který je dlouhý téměř 27 km a má až 4 patra.

Vybudován byl na přelomu 13. a 14. století a v době válek se jeho funkčnost z původních sklepů proměnila v úkryt a únikové cesty. Dnes můžete vybírat až ze 4 prohlídkových okruhů, které se liší náročností.

Na klasické trase vás čeká závan historie v dobovém obalu, ale za použití nejmodernějších technologií a se zvukovou i světelnou kulisou. Při čtrnácti zastaveních

neminete rakve s kostrami nebožtíků, mučící nástroje i s utrápenými zločinci, modlícího se mnicha, skřety, kulisy původních obyvatel a mnoho dalšího. Asi hodinová prohlídka je sice tajuplným představením dramatických scén v historických podzemních katakombách města, přesto ale trasou vhodnou jak pro dospělé, tak i děti.

Při prohlídce adrenalinových tras pak můžete zažít Znojmo zcela jinak. Budete



se pohybovat velmi netradičně – procházet nízkými chodbami, protahovat se úzkými profily, brodit se vodou a lézt po mokrých žebříkách. To vše potmě, pouze s čelovkou a v ochranném oděvu. Podzemí je přístupné celoročně, stačí si zarezervovat svou vstupenku a můžete vyrazit za dobrodružstvím.

WEDDING SHOW – SVATEBNÍ VELETRH VE ZLÍNĚ

NA CO SE MŮŽETE LETOS TĚŠIT?

Dva roky jsme nemohli kvůli různým omezením divočít a pochlubit se vším, co umíme. Teď jsme natěšení na setkání s vámi. V sobotu 22. října v prostorách Kongresového centra Zlín se těšte na WEDDING SHOW – MUST GO ON!

Tento den může být zajímavý nejen pro snoubence, ale pro každého, kdo má rád květiny, rád ochutná dorty a zákusky, domácí zmrzlinu, vyzkouší si prsteny, prohlédne krásná auta, zajímají ho módní trendy v oblékání nejen nevěsty a ženicha, ale také volnočasová móda a móda pro svatebčany.

Vždy se snažíme, aby se na našem veletrhu nenudili ani pánové. Bude pro ně na místě čepované pivečko a pánský koutek, aby ty svatební přípravy zvládli s lehkostí a na pohodu. Děti čeká malování na obličej a další aktivity. Nebudou chybět zástupci zajímavých svatebních míst a cateringů. Prioritou ale budou naši snoubenci a hlavně nevěsty.

Můžete se těšit na přehlídky krásných svatebních šatů nejen z regionu a pánských obleků. Čeká vás pravidelně se opakující show tentokrát na hudbu kapely Queen. Heslo totiž pro tento ročník je WEDDING SHOW – MUST GO ON. Věříme, že teď už nás nic nezastaví a akce se uskuteční 22. 10. 2022 v Kongresovém centru ve Zlíně. A opět nebude chybět ani populární SVATBA ZDARMA a bohatá tombola o ceny z řad nejen svatebních dodavatelů. Výtěžek jako tradičně půjde na pomoc potřebným. Tentokrát pro Dádu z Kroměříže, která je po dětské obrně nevidomá a na vozíku.



inzerce

PMS
SÝKORA
PÁNSKÁ MÓDA

SAKA – OBLEKY – KOŠILE – KRAVATY – OPASKY – OBUV



Od holiče po oblečení – příprava pro muže na celý svatební den...

PRODEJNA ZLÍN
třída Tomáše Bati 190 (pod kostelem)

 Pánská móda Sýkora
www.panska-moda-sykora.cz

Sleva 10 %
platí při předložení kuponu do 31. 12. 2022.

SVATEBNÍ VELETRH
**WEDDING
SHOW**

show must go on!

22. 10. 2022

Kongresové centrum / Zlín

VSTUP
OTEVŘEN

11:00 - 18:00
HODIN

VSTUPNÉ

200 Kč - předprodej

250 Kč - na místě

- ⊕ VŠE PRO VAŠI SVATBU
- ⊕ INSPIRACE A MODNÍ PŘEHLEDY
- ⊕ SVATEBNÍ TRENDY 2023
- ⊕ SOUTĚŽ O SVATBU ZDARMA !!!

www.weddingshow.cz

hlavní partner
AD AUTO
DOLANSKÝ



OCTÁRNA
hotel a restaurant

Svatby v romantickém prostředí

⊕ obřad pod širým nebem nebo v kapli

⊕ hostina v sále i salonku



restaurace • ubytování • catering

Hotel Octárna, Tovačovského 318, Kroměříž
tel. +420 573 505 650, mob. +420 724 505 655

www.octarna.cz



HOTEL POHODA



**svatba
v pohodě
na Pohodě**

www.pohoda-luhacovice.cz



Blanka Červenáková

SVATBA V TÝDNU? 5 DŮVODŮ PROČ ANO

Jako svatební koordinátorka s víc jak desetiletou praxí a více jak 300 svatbami za sebou, věřte, že vím, o čem mluvím, když vám řeknu, že svatba v týdnu je naprosto úžasná. Má hned několik výhod, které pro vás mohou při plánování převážit nad svatbou o víkendu. Pokud uvažujete o svatbě v pracovním týdnu nebo se jí naopak obáváte, čtěte dál.

SVATBA BEZ KOMPROMISŮ – Svatební místo a dodavatele hledají snoubenci často víc jak rok před plánovaným datem. Bohužel ti nejlepší profici a nejatraktivnější místa bývají už často obsazená. Zvolte středu, čtvrtek nebo pátek a tento problém vám odpadne. Nebudete muset dělat žádné kompromisy.

LEVNĚJŠÍ SVATBA – Spousta míst a dodavatelů jako např. fotograf nebo kameraman má speciální levnější balíček na svatbu v týdnu. Můžete tak ušetřit až několik desítek tisíc jen tím, že nebudete lpět na sobotě.

ZÁBAVNĚJŠÍ A POHODOVĚJŠÍ SVATBA – Namítnete, že v týdnu to bude pro

vaše hosty zbytečně komplikované a nepřijdou. Opak často bývá pravdou a speciálně v letních měsících hodně svatebčanů ocení, že jim svojí svatbou nenabouráte víkendové plány a rádi si pro vás den / dva volna vezmou, aby mohli s vámi Den D sdílet. A když už to udělají, tak si ho jdou také náležitě užít. Na svatbách v týdnu se dřív tančí, paří, pije a veselí. Ještě aby ne, vaši hosté jsou s vámi na své dovolené.

NEJLEPŠÍ SVATEBČANÉ – Na svatbách v týdnu vám odpadnou ti svatebčané, kteří by se na svatbu přišli jen najíst a napít a spíš z povinnosti než z lásky k vám. Takže vám zůstanou jen hosté, kteří vás mají opravdu rádi a chtějí s vámi být za

každou cenu. Tyto svatebčany pak nemusím nikdy přemlouvat, pobízet, aby se přišli podívat na krájení dortu nebo první tanec. Toho všeho chtějí být součástí. Tato energie je pak nepopsatelná

NEJLEPŠÍ DODAVATELÉ – Ne že by nás víkendové svatby nebavili, ale také oceníme, když se s kolegy setkáme v pracovním týdnu a máme sem tam volný víkend pro naši rodinu a přátele. A jak jsem zmínila v bodě č. 1, nemusíte dělat kompromisy, protože svateb v týdnu se většina snoubenců ještě obává, takže je velká pravděpodobnost, že budeme mít pro vás termín volný.

Tak co, kdy bude svatba?

inzerce

Text: Blanka Červenáková, www.svatbysprozitekem.cz

Pronájem luxusních limuzín s řidičem

svatby | rozlučky se svobodou | narozeniny | plesy



Limuzíny Slaviaček

Přímá 526, Zlín | tel. 777 768 097 | www.lincolnzlin.cz

NEZAPOMENUTELNÝ FIREMNÍ VEČÍREK? SNADNÉ, KDYŽ MÁTE PLÁN

Poslední dobou se ve firmách roztrhl pytel s nejrůznějšími zaměstnaneckými bonusy. Firmy si chtějí své zaměstnance udržet a zároveň nalákat další zkušené pracovníky. Mezi již tradiční možnosti, jak se „ukázat“ patří večírky, zejména ty vánoční.

Ale i ty se dají pěkně pokazit, když se podcení jejich příprava. Pro mnohé zaměstnance je večírek nejdůležitější akcí roku a chtějí si ho opravdu užít. Na co si dát pozor při plánování párty a jak docílit toho, aby z ní zaměstnanci odcházeli spokojení?

VŠE ŘÍDÍ ROZPOČET

Připravte si seznam hostů. Pozvete jen zaměstnance nebo i jejich doprovod? Rozpočítejte, na jakou částku vyjde občerstvení pro každého z nich. To bývá nejčastěji ve formě rautu, nebo předem zvoleného menu. V případě velkého počtu hostů je největší položkou pronájem prostoru. Do rozpočtu nezapomeňte zahrnout také pozván-

ky, drink na přípitek, hostesky, výzdobu. Také ozvučení a osvětlení místnosti, pokud již není v ceně pronájmu.

VÝBĚR PROSTORU NENECHÁVEJTE NÁHODĚ

Chcete se jako firma vytáhnout a ukázat své úspěchy? Potom zvolte reprezentativní prostory a k tomu upravte dresscode, výjimkou nejsou večírky v palácích nebo hradech či zámcích. Neformální večírky se mohou konat v restauraci, klubu, industriálních nebo multifunkčních prostorech, na výběr máte také z alternativních prostor. Zamyslete se nad tím, jestli místo večírku dostatečně reprezentuje vaši firmu.

ZAČNĚTE PLÁNOVAT V PŘEDSTIHU

Čím větší firma, tím více času si nechte na přípravu. Velké prostory na vánoční večírky bývají rezervované i rok dopředu. Po skončení velké akce byste si tedy v ideálním případě měli zamluvit prostor na další večírek. Také kvalitní DJ nebo osvědčení moderátoři či baviči mají svůj diář plný dlouho dopředu.

OBSTAREJTE NEZAPOMENUTELNOU ZÁBAVU

V případě malých akcí své zaměstnance nadchnete kvalitním jídlem, pokud se sejde 100 a více lidí, bude potřeba zajistit program. Hosté oceňují větší množství místností s možností volby zábavy. V hlavním sále může být moderátor,

inzerce

Grilované selátko pro Vaše oslavy a párty...



☎ 577 018 282



který provede celým večerem, pozve na pódium zástupce firmy, dále různé artistry, iluzionisty, imitátory či další umělce, oblíbené jsou také kapely a na závěr DJ s taneční hudbou. V další místnosti může být raut s možností posezení. Jinde může čekat karikaturista nebo fotograf. Na program večera se nedoporučuje šetřit, vybírejte zavedené umělce s dobrými hodnoceními.

KOMUNIKUJTE O VEČÍRKU V PŘEDSTIHU

Vzbudte zvědavost vašich zaměstnanců třeba dva měsíce před večírkem, zvláště pokud se jedná o vánoční akci. Zajistěte, aby každý z nich znal datum a místo akce včas a nemohlo se tak stát, že na večírek přijde pouze polovina pozvaných. Nechte připravit oficiální pozvánku, kterou rozešlete emailem, na intranetu nebo interních sociálních sítích postupně odkrývejte části programu. Ten hlavní nechte jako překvapení. Na akci zajistěte fotografa, který zachytí celý průběh večera včetně zaměstnanců (zajistěte potvrzení GDPR od každého z nich). Po skončení



večírkem nasdílejte fotografie z akce. Na závěr můžete připravit anketu, ve kte-

ré každý zaměstnanec ohodnotí program večera.

Text: red, foto: Samphotostock.cz



Místo pro vaše firemní akce, oslavy a večírky...

salonky pro 25/50/25 osob | neúčtujeme pronájem menu na přání | rauty s sebou



LOBSTER GROUP

NABÍDKA FIREMNÍCH AKCÍ NA KLÍČ



Snadcházejícím podzimem možná i vy začínáte uvažovat o tom, jak a kde uspořádat nejen před Vánoci firemní setkání nebo večírek pro zaměstnance či partnery vaší společnosti. Nabídka v Olomouci a okolí je celkem pestrá, jak však správně trefit tu nejideálnější, která naplní vaše představy a hosté budou na akci vzpomínat minimálně do příštích Vánoc?

Zkuste se zamyslet, kolik lidí chcete pozvat, jakou atmosféru máte rádi, jaký typ občerstvení preferujete, zda skloubíte večírek s pasivní či aktivní zábavou, nebo i možnosti parkování a dostupnosti podniku pro vaše hosty. Rozmanitou nabídku prostor i různých druhů cateringu prezentuje olomoucká skupina Lobster Group (www.lobster-group.cz).

Originální prostředí nabízí **Bistro Paulus/ Paulus Catering** v centru Olomouce. Je ideálním místem pro vaše společenské akce, večírky s přáteli nebo degustace jídla a pití. Využijte neokoukaného elegantního prostoru v jedné z nejmodernějších budov ve městě (Envelopa Office Center) a připravte svým zaměstnancům či kolegům opravdový zážitek.

Pokud dáváte přednost domácímu či firemnímu prostředí, tým michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse rád přijede

za vámi. Zkušenosti z domova i zahraničí, moderní pojetí gastronomie, důraz na lokální suroviny a šetrný přístup k jídlu i přírodě, láska k řemeslu i plné nasazení našeho kreativního týmu. To jsou devízy, které vás jistě osloví.

Skvělou volbou mohou být i zavedené a stylové restaurace **Lobster Family Restaurant a Bistro Helen** v nejvyšším patře Galerie Šantovka. Lobster, pod vedením šéfkuchaře Františka Pospíšila, nabízí pronájem celé restaurace nebo salonků, pcticivě čepovaný Pilsner Urquell, kvalitní italskou a středomořskou kuchyni, cooking show, živou hudbu, DJ a nejmodernější bowlingové centrum na Moravě s 18 drahami. Zázemí zde najdou akce pro 20, 40 i 100 lidí, v případě většího počtu lze využít i sousední Divadlo na Šantovce.

Bistro Helen osloví ty, kteří mají rádi komornější prostředí a moderní design.



Michelinský šéfkuchař
Roman Paulus

Pronájem salonku pro 10–20 osob se stěnou s živou zelení, výborná kuchyně Tomáše Juřika s originálními recepty založená na čerstvých a lokálních surovinách, cooking show s našimi šéfkuchaři, zázemí pro prezentace a další služby – to je to správné místo pro vaši firemní akci!

Více informací o gastro službách najdete na www.lobster-group.cz.



Firemní akce – škola vaření



Bistro Paulus



Rautový stůl



Salonek Helen



Salonek Lobster



Bowling

LIDÉ CHTĚJÍ ZÁŽITKY I NA VEČÍRCÍCH

Dávno jsou pryč doby, kdy se firemní večírky odbývaly večeří a spoustou litrů alkoholu. Jiná doba s sebou přináší jiné trendy. Dnes se lidé chtějí bavit a není tak divu, že i na akcích pořádaných zaměstnavateli vítají různé zážitkové programy.

Spojení se sportem, kvalitní gastronomií, adrenalinovým zážitkem či kulturou má i další přidanou hodnotu – nevypije se toho tolik.

Petra pracuje v reklamní agentuře a firemní večírky odjakživa nesnášela. Loni se ale stala změna. „Bála jsem se, že to bude další všeobecná opíječka. Ale ten rok nám změnili šéfa za šéfkou a ta vymyslela, že na vánočním firemním večírku budeme mít workshop zaměřený na výrobu sushi. Můžu říct, že to byl naprosto úžasný nápad. Nejen, že jsme se všichni bavili, ale lépe jsme se mezi sebou poznali, a navíc se i něco naučili. Ano, na závěr jsme se pak i napili, ale rozhodně to tentokrát nikdo nepřehnal,“ popsala mladá žena.

Podobně to vnímá řada majitelů firem. Už nechtějí, aby se zaměstnanci opíjeli, chtějí jim dopřát zážitky i akce, při kterých se stmelí kolektiv. I proto vznikly agentury, které zážitky nabízejí.

Takovým častým a oblíbeným počinem je pořádání večírku na netradičním místě spojený třeba i se sportovním výkonem. Parta kolegů zdolá třeba nějakou horu s tím, že akce pro-



bíhá na vrcholu v restauraci. Může se konat na fotbalovém či ledním stadionu, v tenisové hale či v restauraci s bowlingem. Lidé ocení i večírek pod lezeckou stěnou nebo uprostřed paintballové arény.

Oblíbené jsou večírky spojené se špičkovou gastronomií, ideálně i s workshopem. Nemusí to být jen sushi, ale zájem vzbudí porcování velké mořské ryby, grilování steaků nebo příprava pizzy. Králem večírku je šéfkuchař, který lidem ukáže své umění a něco málo je také naučí. Stejně tak se lidem líbí i příprava různých koktejlů a drinků, u kterých zase kraluje mistr barman.

Firemní večírky mohou mít třeba i kriminální zápletku. Na akci dorazí profesionální herci a ve stylu Sherlocka Holmese či Agathy Christie zinscenují vraždu. Na hostech pak je, aby podle indicií odhalili vraha. Součástí může být snímání otisků, focení případných podezřelých či střelba.

Zaručený úspěch mezi zaměstnanci budou mít vždy degustační večírky. Zaměstnanci budou svým šéfům vděční, když jim uspořádá třeba akci s degustací vín, rumů nebo třeba kávy. Když to bude spojeno se zážitkovou gastronomií, bude firemní večírek nezapomenutelný a dokonalý.

Text: red, foto: Samphotostock.cz

— inzerce —

Oslavy, večírky, firemní eventy

v atraktivním filmovém prostředí



... hudbu takřka všecku, z lásky k ní uváděnou na svatbách,
oslavách či dalších hezkých akcích Vám dá

Vašek
Vymětalík, DJ

e-mail: vasek.vymetalik@seznam.cz

tel.: 723 22 82 92

7 VEČÍRKOVÝCH HŘÍCHŮ

1) Za žádnou cenu nechodte na vánoční firemní večírek příliš brzy. Jak vás kolegové spatří dvacet minut před akcí stepovat před místem konání, nevyhnete se posměškům. Zároveň nechodte pozdě. Maximum je akademická čtvrt hodinka. Později může dorazit pouze šéf/šéfka.

2) Dodržte daný dress code, i kdyby to znamenalo přijít na akci ve stylu osmdesáté v mrkváčích a barevném tričku. Stejně to dříve či později bude každému jedno, co má právě na sobě.

3) Nepijte moc. Ano, každý se na večírku chce bavit, ale více alkoholu rovná se více příležitostí k trapasům, nebo dokonce průšvihům.

4) Nebudte upřímní. To zní sice zvláště, ale po pár skleničkách vás může napadnout jít si popovídat s šéfem

a sdělit mu, co si opravdu myslíte. To nedělejte. Nikdy a nikde!

5) Nemluvte o práci. Ne, před šéfem si tím nešplhnete a ostatní tak akorát otrávíte. Pokud máte malé děti, tak o těch taky moc nemluvte. Vás sice jejich roztomilé žvatlání rozněžňuje, ale taková bezdětná kolegyně by mohla dostat záchvat nudy, anebo pláče, pokud se sama o dítě neúspěšně pokouší.

6) Nebalte. Ne, řeč není o cigaretách, ale o kolezích opačného pohlaví. Držte se raději rčení, že co je v domě, není pro mě. Ostatně, vztahy vzniklé na firemních večírcích nemívají dlouhé trvání,



a navíc se vyhnete případnému hledání nové práce.

7) Nepomlouvejte. Obvykle někdo z kolegů na večírek nemůže dorazit, nenechte se svést k tomu, abyste o něm před kolegy mluvili ošklivě. Může se vám to vymstít.

I přes toto sedmero nebezpečí si firemní večírek můžete náležitě užít, o to více, když bude spojený s nějakým zážitkem.

Text: red, foto: Samphotostock.cz

*Darujte jedinečný
gurmánský zážitek...
...který trvá.*



KMOTROVA SALÁMOVNA

**NABÍZÍ ORIGINÁLNÍ DÁRKOVÁ BALENÍ,
KTERÁ ZARUČENĚ POTĚŠÍ VAŠE BLÍZKÉ,
ZAMĚSTNANCE ČI OBCHODNÍ PARTNERY.**

**NEVÁHEJTE A NAVŠTIVTE NAŠI KMOTROVU SALÁMOVNU
A VYBERTE SI Z NAŠEHO ŠIROKÉHO SORTIMENTU.
TO VŠE ZA SUPER VÝHODNÉ CENY, KTERÉ V JINÉM
OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE!...**

Otevírací doba:

po - pá 7:30 - 17:00 hod., st - 7:30 - 18:00 hod.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

KMOTR - Masna Kroměříž a.s.

Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž



...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz/eshop



ALEXANDRIA
Spa & Wellness hotel

LUHAČOVICE



VÁŠ VEČÍREK SI ZASLOUŽÍ JEDINEČNÉ PROSTORY

Francouzská restaurace – Noční klub – Wellness

Pronájem prostor ke slavnostním obědům,
večeřím i rautům je bezplatný.



HotelAlexandria.cz | tel. 577 682 713

TIP PRO VAŠI AKCI A OSLAVU

Zdroj: Výživná kniha o jídle,
Karolína Fourová



POMAZÁNKA Z PEČENÉ ŘEPY

- 240 g řepy
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice olivového oleje
- 200 g tvarohu nebo sýru typu Lučina
- sůl, čerstvě namletý pepř
- citronová šťáva

K podávání:

- avokádo
- sezamová semínka

Troubu předehřejte na 200 °C. Řepu oloupejte a pokrájejte na menší kousky, aby se rychleji propekly. Na čtverec alobalu dejte hromádku řepy, mezi ni oloupaný česnek, zakapejte olivovým olejem a zabalte. Balíček vložte do trouby a pečte přibližně 45 minut, dokud řepa nezměkne. Zchladlou řepu i česnek přemístěte do mísy, přidejte tvaroh nebo Lučinu a rozmixujte na hladký krém. Dochutěte pepřem, solí a citronovou šťávou. Podávejte s nasucho opečenými topinkami, ozdobené avokádem a nasucho opraženými sezamovými semínky.

FAZOLOVÁ POMAZÁNKA À LA CHORIZO

- 1 plechovka máslových fazolí (400 g)
- 50–100 ml ledové vody (uvidíte dle potřeby)
- 8 ks sušených rajčat naložených v oleji, pokrájených na proužky
- 2 lžice olivového oleje
- 2 lžice limetkové šťávy
- 1 lžička cukru nebo javorového sirupu
- 3/4 lžičky mleté uzené papriky
- čerstvě namletý černý pepř
- sůl (je-li potřeba)

Fazole důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a vsypte do nádoby mixéru. Přidejte polovinu množství ledové vody (do mixéru můžete navíc vhodit i kostku ledu, aby byl základ na pomazánku co nejchladnější a mixováním se ohřál co nejméně). Přidejte pokrájená sušená rajčata, olivový olej, limetkovou šťávu, cukr nebo sirup a uzenou papriku. Tou šetřete a raději přidejte dle chuti. Všechny suroviny rozmixujte, dokud nezískáte hladký krém. Podávejte s nasucho opečenými topinkami obloženými jarní cibulkou, klíčky, (kvašenou) zeleninou nebo kouskem avokáda.



VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

- 3 vejce
- 150 g smetanového sýru, žervé nebo sýru typu Lučina
- lžička dijonské hořčice
- čerstvě namletý bílý pepř
- špetka soli
- lžice jemně nasekané pažitky

K podávání:

- najemno nasekaná pažitka
- ředkvičky nebo rajčata nakrájená na kolečka

Vejce vložte do kastrůlku se studenou vodou tak, aby byla ponořená, a přiveďte k varu. Ve chvíli, kdy začne voda bublat, stáhněte hrnec z plamene a vejce nechte 15 minut stát v horké vodě nezakrytá pokličkou. Po uplynutí této doby horkou vodu slijte a vajíčka prudce zchladte ledovou vodou, aby se zastavil proces varu uvnitř. Zchladlá vařená vejce oloupejte a nakrájejte na malé kousky a dejte do středně velké mísy. Přidejte smetanový sýr, dijonskou hořčici a opatrně promíchejte. Dvakrát nebo třikrát nad miskou otočte mlýnkem s bílým pepřem a osolte podle chuti. Nakonec do pomazánky vmíchejte najemno nasekanou pažitku. Pomazánka chutná nejlépe na čerstvém chlebu s plátky ředkviček nebo rajčat, štedře posypaná voňavou pažitkou.

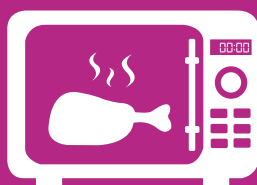
inzerce



Projektování
gastroprovozů



Vybavení restaurací
& barů



Zařízení
pro kuchyně



Jednorázové
nádobí



Čistící
prostředky

25 let S VÁMI

vybavení nejvyšší kvality
s exkluzivním servisem

GASTRO
Novotný

Gastro Novotný
Selská 58, Brno
tel. 777 771 906, 777 771 910
www.gastronovotny.cz

SKVĚLÁ GASTRONOMIE I MÍSTO PRO FIREMNÍ AKCE A OSLAVY



Aquapalace Hotel Prague, který je tak trochu ve stínu svého většího „bratra“ Aquaparku v Čestlicích, je čtyřhvězdičkový hotel s 231 prostornými pokoji. Ubytovává především zahraniční i domácí návštěvníky sou-sedního aquaparku. Přesto je pro mnohé skrytým tajemstvím, že hotel nabízí skvělou gastronomii a disponuje velkým konferenčním centrem.

Prostory umožňují pořádání rozmanitých akcí. Od malých privátních setkání až po velké konference pro téměř 700 účastníků. Zatímco restaurace Astra s širokou nabídkou bufetového občerstvení je ideální pro větší akce, naše à la carte „fine dining“ restaurace Terresa uspokojí klienty s očekáváním vyšší gastronomie.

DOBŘE JÍDLA SBLIŽUJE

Připravit snídaně, obědy i večere pro hotelové hosty, kterých v top termínech bývá přes 650, a současně zajišťovat občerstvení pro účastníky konferencí, vyžaduje opravdu velké zkušenosti. Kvalitní gastronomii v Aquapalace hotelu bravurně zvládá šéfkuchařka Mária Blom se svým zástupcem Martinem Duškem. Mária má výborné zahraniční zkušenosti, kterých ráda využívá. Tolik poptávanou českou klasiku občas zpestřuje exotickými zajímavostmi. Samozřejmě akcentace sezonní nabídky s využitím čerstvých lokálních potravin je populární a velmi žádaná. Především umožňuje udržet vynikající poměr kvality a ceny. Všich-



ni víme, že dobré jídlo sblížuje a pobyt v našem hotelu i firemní konferenční akce tak u nás získávají další rozměr.

UNIKÁTNÍ RELAX A ZÁBAVA

Kombinace konferenčních jednání se společnými aktivitami je v Aquapalace naprosto unikátní. Minigolf, grilování a mnoho dalších outdoorových aktivit lze doplnit a velmi zpestřit zábavou ve Vodním světě aquaparku s tobogany, divokou řekou a vlnobitím. Zábavou je i společné cvičení v prostorném dvoupodlažním Fitness centru, případně odpočinek v Saunovém světě se saunovými ceremoniály a relaxace ve Wellness centru. Již zmíněná výborná gastronomie v hotelu je pak tou pověstnou třešňičkou na dortu. Opravdu není mnoho hotelů, které poskytují tak širokou škálu kvalitních služeb na jednom místě.

BONUS DÁRKOVÉ POUKAZY PRO ZAMĚSTNANCE

Letošní mimořádnou podzimní nabídku hotelu již využila řada firem, protože jim umožňuje pořádání akcí s opravdu velkou přidanou hodnotou. Skvělé občerstvení a kvalitní služby jsme doplnili velmi atraktivním benefitem, kterým je možnost bezplatného získání dárkových poukazů na koupání, wellness anebo další služby v aquaparku pro vaše kolegy anebo zaměstnance vaší firmy! To vám jen tak nějaký hotel nabídnout nemůže! Pokud vás to zaujalo, přijďte si to sami vyzkoušet!

Stačí kontaktovat:
sales@aquapalacehotel.cz





*Kdo nechutná,
nepochopí...*



tel. 577 018 282



www.ujohana.cz

**PIVO
BOD**.CZ

Objevte pivní

SVĚT

s Pivobodem!



LOBKOWICZ

Ježek



KUPÓN 10% SLEVA

GURMAN10

NA PRVNÍ NÁKUP NA PIVOBOOD.CZ

Nakupujte přímo od pivovarů
www.pivobod.cz

18+