



Prague Food Festival vstupuje do druhé dekády

XI. ročník Prague Food Festivalu, který patří mezi největší gastronomické akce v naší zemi, se po dlouhé době přesouvá na nové místo. 26.-28. května jej poprvé přivítá Národní kulturní památka Vyšehrad. Návštěvníci budou mít opět unikátní možnost ochutnat pokrmy špičkových pražských i mimopražských restaurací z prestižního Maurerova výběru Grand Restaurant. Vedle nich bude pro všechny připravena bohatá nabídka osvěžujících nápojů, různých delikates, ale také hudba, řada cooking shows, workshopů či přednášek o zdravé stravě. Prague Food Festival je zkrátka svátkem každého milovníka dobrého jídla a pití.

„Vyšehrad bezesporu patří k našim nejvýznamnějším kulturním památkám. Přesto jej mnozí známe spíše jen z obrázků, historických filmů či hodin dějepisu. Cílem našeho festivalu je, kromě skvělé gastronomie, vždy také představovat zajímavá místa. Návštěvníci budou mít mnoho příležitostí užít si parku, sadů, barokních ochozů, středověkých i románských staveb a kouzelných výhledů na Prahu a Vltavu,“ říká zakladatel festivalu Pavel Maurer.

RESTAURACE

S výběrem restaurací si dali organizátoři opravdu záležet. Čeká vás grilování čuníků dvou plemen na stánku **Angusfarm**, Fusion Cuisine z **Aureole Fusion Restaurant & Lounge**, evropské kulinářské trendy z **Bellevue**, vegetariánský svět chutí z **Etnosvěta**, moderní vietnamská kuchyně z **Gao Den**, sezónní výběrové suroviny z **Chateau Mcely**, **Piano Nobile**, italské speciality z **Ristorante Il Giardino**, **NH Prague City**, asijské speciality z **KOBE**, speciality mezinárodní kuchyně z **Le Grill**, **The Grand Mark Prague**, mořské plody z **Mirellie** pokrmy z doby Rakouska-Uherska v **Monarchii**, gastronomie Středozeří v **Nostress**, pokrmy doplněné exkluzivními koktejly v **Prolog Baru**, lahodné a čerstvé ingredience **U Emy Destinové**, indické speciality **V Zátíší** a „Kulinářský Wellness“ bude letos prezentovat **Spices Restaurant & Bar**. Všechny pokrmy budou připravovány z výběrových a čerstvých surovin.

NÁPOJE

Vedle prvotřídních koktejlů z **Prolog Baru**, **La Bodequity del Medio**, **Hennessy Cognac Baru** a **Perrier Baru**, ochutnáte řadu lahodných vín z českých vinařství **Chateau Valtice**, **Vinařství B \V** a **Vinselekt Michlovský**. Ekologická vína představí sdružení **Ekovín** a vína zahraniční **Bacchus**. Chybět nebude ani šumivé víno od **Bohemia Sekt** a šampaňské ve **Veuve Clicquot Champagne Lounge**. Výběr osvěžujících šesti druhů piv si vychutnáte u **Pivovarů Lobkowicz**.

Vynikající kávu připraví **Kavárny De'Longhi**. Luxusních značky minerálních a pramenitých vod okusíte na stánku **Perrier/Vittel** a vodu obohacenou o přírodní energii vám nabídne **Drahokamová voda VitaJuwel**.

DELIKATESY

Čekají vás vynikající **Husí játra**, hlemýždí speciality z **Barkona Snails**, italské sýry z **La Formaggeria Gran Moravia**, lahodné paštiky a rozpékané sýry na stánku **Rougette a Pâté du Chef**, pečení žitného chleba z **Řemeslné Kolářkovy pekárny** a domácí hummus z **Hummus Princess**. Perfektní sladkou tečkou budou čokoládové pralinky a zmrzliny od **Bon Bon**, švýcarská čokoláda **Lindt** nebo desítky druhů italských zmrzlin z **Crème de la Crème**.

PROGRAM

Národní tým asociace kuchařů a cukrářů České republiky pro vás v rámci prezentace **Czech Specials** připraví menu na téma „Baroko všemi smysly“. Na jejich stánku zároveň proběhne autogramiáda českého reprezentanta a hráče NBA Tomáše Satoranského. Časopis **Apetit** bude pořádat školu vaření. Ve velkém stanu **Pivovarů Lobkowicz** proběhne finálové kolo celorepublikového vzdělávacího programu Akademie Pivních Znalců a komentované ochutnávky se školou čepování piva. Vyladěná fitness jídla, konzultace s výživovým poradcem a měření podílu svalů a tuku ve vašem organismu, to vše bude mít připraveno **Zdravé stravování**. Cooking shows s šéfkuchaři z různých zemí světa představí **Kenwood**. Karibské rytmy zazní v **La Bodequita del Medio** a příjemná poslechová a taneční hudba rozproudí **Prolog Bar**. Workshopy na téma „Kulinářský Wellness“ se budou konat u **Spices Restaurant and Bar, Mandarin Oriental**. Na prémiových spotřebičích **Hotpoint** připraví šéfkuchař Tomáš Jiskra oblíbené pokrmy VIP tváří, které se festivalu také účastní. Po celý víkend bude přenosový vůz **Radiožurnál** dělat živé vstupy z festivalu. Návštěvníci se budou moci setkat i s našimi vrcholovými sportovci na téma – „jídelníček reprezentantů“. Prague Food Festival můžete navštívit i s těmi nejmenšími. Pro ně bude připravený **Dětský koutek**, a tak si budete moci projít celý areál bez starostí.

VSTUPENKY

V předprodeji od 1.4.2017 na www.praguefoodfestival.cz za 450 Kč, na místě za 550 Kč. V ceně vstupenky je zahrnuto 10 Grandů na degustace. 10 Kč z každé vstupenky poputuje do nadace The Akshaya Patra Foundation, jejíž cílem je poskytnout nejchudším indickým dětem alespoň jedno jídlo za den, když přijdou do školy.

Základní info:

Datum: 26. – 28.5.2017

Místo: Národní kulturní památka Vyšehrad

Hlavní partneři

Hlavní město Praha

Národní kulturní památka Vyšehrad

Czech Specials

Prague City Tourism
Promat
Kenwood
De'Longhi
Lobkowicz
Pražské vodovody a kanalizace
Hotpoint

Mediální partneři

Apetit
Radiožurnál
Deník
ČSFD.cz
Týdeník Echo
Prague TV

Kontakt:

Petr John – PR a Marketing
+420 724 309 844
petr@praguefoodfestival.cz

Pavel Maurer
pavel@grand-restaurant.cz