



## **Blíží se svátek gastronomie**

XII. ročník Prague Food Festivalu, který patří mezi největší kulinární akce v naší zemi, se letos uskuteční poslední víkend v květnu (25.-27.5.2018) v areálu Národní kulturní památky Vyšehrad. Návštěvníci budou mít unikátní možnost ochutnat pokrmy vybraných špičkových 22 restaurací z prestižního Maurerova výběru Grand Restaurant. Vedle nich je připravena bohatá nabídka nealko i alkoholických nápojů (13), různorodých delikates (9), ale také hudba, řada cooking shows, workshopů či přednášek o gastronomických trendech. Prague Food Festival je zkrátka svátkem každého milovníka dobrého jídla a pití.

„Cílem našeho festivalu je představit, kromě vysoké gastronomie, zajímavá místa v Praze. Proto jsme v minulosti byli na Kampě, Slovanském ostrově - Žofín, U Karlova mostu, v zahradách Pražského hradu. Návštěvníci si letos užijí vyšehradských parků, sadů, barokních ochozů, středověkých i románských staveb a kouzelných výhledů na Prahu a Vltavu.“ říká zakladatel festivalu Pavel Maurer.

Návštěvníci ochutnají za festivalové ceny skvělé lokální i exotické pokrmy od věhlasných šéfkuchařů, cukrářů, zmrzlinářů a nápoje domácí i cizokrajné.

Letošním tématem festivalu je 10 nejzajímavějších kulinárních trendů pro rok 2018. Hosté budou poznávat pokrmy “Všemi smysly” (i naslepo), ochutnají “Byliny a květiny” oblíbené u šéfkuchařů, ale i “Superpotravin”, také “Tradiční jídla z 1. Republiky” a nebo si otestují tzv. “Fusion” kuchyni, kde se prolínají různé celosvětové gastronomické směry. Vedle nápojových speciálů ze všech oblastí bude probíhat unikátní soutěž v poznávání potravin, které vypadají jinak, ale i chutnají jinak “Víš, co jíš? Nevíš :-), to je zábavná atrakce napříč celým festivalem. Prague Food Festival navštíví každoročně asi 14.000 gastronomů z celé naší republiky i ze zahraničí.

## RESTAURACE

S výběrem restaurací jsme si dali letos opravdu záležet, aby si návštěvníci odnesli jedinečný zážitek. Čeká na vás fusion cuisine z **Aureole Fusion Restaurant & Lounge**, moderní pojetí kuchyně v podání **Balu Kitchen**, tradice v kombinaci s progresivními evropskými trendy od **Bellevue**, zvěřinové speciality z **Deer**, pravá chuť orientu z **El Emir**, vynikající menu od **Francouzská restaurace Art Nouveau**, inspirace středomořskou kuchyní od **Fresherie Bistro**, moderní vietnamská kuchyně od **Gao Den**, lokální speciality od **Chateau Mcely**, **Piano Nobile**, šťavnaté maso a asijské speciality z **KOBE**, exotické chutě od **La Bodeguita Del Medio**, kreativní jídla od **Le Grill**, **The Grand Mark Prague**, speciální festivalové menu ve stylu 1. Republiky od **Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR**, tradiční asijská kuchyně s respektem k tradici od **Taro**, maso a čerstvé ryby z tábořské **Terasa Jordán**, dokonalá harmonie chutí **U Malířů 1543**, tradiční česká kuchyně **V Zahradě**, mezinárodní speciality **V Zátíší**, japonská kuchyně v **Yoshihashi Sushi**, moderní česká kuchyně s nádechem Francie od **Zámek Liblice**, tradiční recepty v novém provedení od **Zámek Ratměřice**, **Sequoia** a skvělé pokrmy nejen z grilu připraví **Žofín Garden**.

## NÁPOJE

Vedle kreativních koktejlů v **Hennessy Cocktail Bar**, **La Bodeguita Del Medio**, ochutnáte také řadu vynikajících vín z českých vinařství **Chateau Valtice**, **Vinařství BIV** a **Vinselekt Michlovský**. Ekologická vína vám představí sdružení **Ekovín** a chybět nebude ani šumivé víno od **Bohemia Sekt** a šampaňské ve **Veuve Clicquot Champagne Lounge**. Dále si můžete ochutnat čtyři pivní speciály z portfolia **Smíchovský výběr**. Vynikající kávu připraví Kavárny **De'Longhi**. Na stánku **Nestea** ochutnáte novou recepturu ledového čaje bez umělých barviv. Luxusní značky minerálních a pramenitých vod a koktejly okusíte na stánku **Perrier Cocktail Bar** a vodu obohacenou o přírodní energii a bylinky vám nabídne **Vodní Bar Veolia** a její vodní koktejly.

## DELIKATESY

**Kaufland**, který je oficiální dodavatel potravin pro festival si pro vás připravil dva stánky, a to **K-Fresh**, kde okusíte pravé osvěžení a **K-Let's BBQ**, kde v neděli ukáže svá kouzla i samotný šéf grilu Zdeněk Pohlreich. **Bon-Bon** nabídne zmrzlinu a čokoládu v mnoha podobách, zatímco slunečný **Burgenland** vám představí regionální speciality a vína z Rakouska. Čekají vás vynikající **Husí játra**, italské sýry **Pravá Chuť Dolce Vita**, ručně připravené **Marmelády s příběhem** a perfektní sladkou tečkou bude rolovaná zmrzlina od **Rolls Bros.** nebo tradiční italské řemeslné zmrzliny od **Crème de la Crème**.

## PROGRAM

V rámci festivalu připravili organizátoři bohatý doprovodný program. Ve velké **De'Longhi Group Aréně**, našeho hlavního partnera, můžete po celé tři dny sledovat cooking shows vybraných kuchařů v čele s charismatickým dvoumichelinovým Morenem Cedronim a našimi nejlepšími šéfkuchaři, v sekci **Braun** se naučíte jak připravovat dětské pokrmy a se značkou **Kenwood** si vyzkoušíte, jak se stát šéfkuchařem v pohodlí domova.

**Staropramen, Smíchovský výběr** je náš hlavní partner a exkluzivní dodavatel piva a pivních speciálů a nápojů na bázi sladu. Připravil si narážení soudku, párování pivních speciálů s jídlem a ochutnávku se sládky pivovaru. Náš hlavní mediální partner **Radiožurnál** bude ze svého přenosového vozu vysílat živé rozhovory. Pokud s sebou budete mít vaše malé ratolesti, navštivte s nimi **Francouzskou restauraci Art Nouveau**, kde se mohou naučit jak správně stolovat pod odborným dohledem nebo stánek časopisu **Kreativ**, který dětem nabídne spoustu aktivit. **Yoshihashi Sushi** vás naučí, jak párovat japonské pokrmy a nápoje, zatímco **V Zahradě** vám ukážou, který pivní speciál pasuje k vybranému pokrmu. S restaurací **El Emir** se naučíte jak správně připravit vodní dýmku. Na stáncích hlavního mediálního partnera časopisů **Gourmet** a **Kondice** vám poradí ohledně vaření a zdravého životního stylu. Hana Šindlerová vás naučí jak správně připravit **Marmelády s příběhem**. **Pravá Chuť Dolce Vita** si pozvala své oblíbené kuchaře, aby vás překvapili svými recepty a odbornice z **Chateau Mcely**, **Piano Nobile** vás zas naučí jak míchat přírodní kosmetiku. Bude též tanec, hudba, zpěv a další nečekaná, nejen gastronomická překvapení :-).

## POMÁHÁME

Prague Food Festival letos opět pomáhá! Ve spolupráci s UNICEF se organizátoři rozhodli podpořit boj proti podvýživě dětí ve Rwandě. Zakoupením typického rwandského pokrmu "isombe", který vám připraví přední české celebrity spolu s top šéfkuchaři, budete moci svým dílem přispět i vy! Cílem projektu je osvěta pro rwandské ženy v oblasti efektivního zemědělství a hospodaření ohleduplného k místnímu prostředí, kterým zajistí obživu pro sebe a své děti a předejdou nemocem.

## VSTUPENKY

Ve zvýhodněném předprodeji od 4.4.2018 na [www.praguefoodfestival.cz](http://www.praguefoodfestival.cz) za 450 Kč, na místě za 500 Kč. V ceně vstupenky je zahrnuto 10 Grandů na degustace.

## Základní info:

Datum: 25. – 27.5.2018

Místo: Národní kulturní památka Vyšehrad

**Hlavní partneři:**

Hlavní město Praha

NKP Vyšehrad

Kaufland

Smíchovský Výběr

De'Longhi, Kenwood, Braun

Promat

Pražské vodovody a kanalizace

**Mediální partneři**

Gurmet

Deník

Radiožurnál

Pražské Benátky

Prague City Tourism

Středočeská centrála cestovního ruchu

(více: [www.praguefoodfestival.cz](http://www.praguefoodfestival.cz))

**Kontakt:**

Max Smrčka – PR & Marketing

+420 723 442 187

max@grand-restaurant.cz

Pavel Maurer

+420 603 418 964

pavel@grand-restaurant.cz