

profi revue GASTRO&HOTEL

eZPRAVODAJ ZE SVĚTA HOTELNICTVÍ A GASTRONOMIE

Pražská vodka v srdci Prahy

„Ať žije Petřín“ – tak tato slova známé písně si jistě zpívali všichni účastníci 4. ročníku barmanské soutěže PRAŽSKÁ VODKA CUP 2010, který se tentokrát konal pod širým nebem na terase Restaurantu Nebozítek. Pražský hrad v pozadí a rozkvetlý Petřín dodaly soutěži naprosto jedinečnou atmosféru, která strhla soutěžící i diváky. Umístění soutěže do atraktivní lokality, ale především oblíbenost soutěže a míchání drinků z kvalitní české vodky bylo příčinou, že se na soutěž přihlásil rekordní počet barmanů včetně zahraničních. „Letošní počet zúčastněných barmanů z Čech, ale i např. ze Slovinska, Slovenska, Polska a Maďarska, je v porovnání s předchozími ročníky nejvyšší, což svědčí nejen o tom, že tuzemské barmanské soutěže získávají na kvalitě a mezinárodním věhlasu, ale také o zvýšení prestiže CBA...[více](#)



Gastronomické veletrhy léto 2010

8. – 10.6.
HOSPITALITY &
TOURISM SUMMIT 2010
Hotel Olympik, Praha
www.horeca21.cz

27. – 31.8.
TENDENCE
Frankfurt nad Mohanem
www.tendence.messe-frankfurt.com

Regionální potraviny jako marketingový nástroj

V rámci konference Hospitality&Tourism Summit ve dnech 8.-10.6.2010 dostanou v pražském hotelu Olympik velký prostor i zdravé trendy v hotelnictví a gastronomii. Svě zkušenosti s účastníky budou sdílet i zástupci z Rakouska, od nichž se v tomto směru máme



skutečně co učit. Rakouské ministerstvo zemědělství provedlo v loňském roce spotřebitelský průzkum zaměřený na význam regionálního původu

potravin. Ukázalo se, že téměř 80% dotázaných se ztotožňuje s názorem, že právě u potravin je konkrétní původ zcela zásadní otázkou...[více](#)

První Mistrovství Evropy v carvingu

21.-22. května proběhlo ve Francii, v Auvers-sur-Oise první Mistrovství Evropy ve vyřezávání květů. Šampionát se uskutečnil přímo na



zámku, který je proslaven a propojen s řadou známých malířů včetně slavného Vincenta Van Gogha, který zde strávil poslední dny života. Květinové slavnosti nesly název Irisiades 2010 a kromě carvingu probíhala také floristická soutěž. Carvingová soutěž byla rozdělena na dvě části a každá byla vyhodnocena zvlášť...[více](#)

Restaurace Hooters dorazily do ČR

Americký řetězec restaurací Hooters otevřel první restauraci v České republice. Stalo se tak v Praze ve Vodičkově ulici. Licenci na značku má pro Českou republiku a Slovensko od americké firmy Hooters of America společnost Na Zdraví Ventures. Jejím plánem je mít do šesti let na území bývalého Československa 11 restaurací...[více](#)

profi revue
GASTRO&HOTEL

FRAGOLINO
sladké jahodové perlivé
víno z italského vinařství
Rocca dei Forti (Ancona)
Box 6 lahví



v naší aukční síni

Festival dobrého jídla a pití přilákal 18 tisíc lidí

Od 28. do 30. května probíhal v Jižních zahradách Pražského hradu čtvrtý ročník PRAGUE FOOD FESTIVALU. Areál o rozloze více než dvou hektarů hostil 30 nejlepších restaurací, vyhlášené sommeliéry, producenty nápojů a potravin. Během tří dnů navštívilo tuto významnou kulinářskou akci 18 000 platících návštěvníků, což je o 2500 více než v loňském roce. Během tří denního svátku jídla mohli milovníci špičkové gastronomie ochutnat delikatesy české, francouzské, asijské, středozevní, ale i například košer kuchyně. Hitem letošního festivalu se stalo menu restaurace Ambiente, která se zaměřila na vaření z lokálních surovin. O jejich tatarský biftek na topince nebo padesát dní vyzrálé české hovězí byl enormní zájem. Snědly se zásoby tří restaurací na týden dopředu a stali se tak nejnavštěvovanějším stánkem celého festivalu. Velký úspěch měla také restaurace Café Imperial Zdeňka Pohlreicha. Další lákadlem byla hovězí líčka glazírovaná v pepřové omáčce s restovanou zeleninou a dušenou rýží šéfkuchaře Jiřího Štífta a sushi z restaurace Sakura.

Pokud nechcete dostávat tento zpravodaj, pošlete e-mailovou zprávu redakci na info@gastroahotel.cz

**ROČNÍ PŘEDPLATNÉ ČASOPISU GASTRO&HOTEL profi revue
OBJEDNÁTE NA**

www.gastroahotel.cz/predplatne