

Klasika a jarní variace

DOMÁCÍ KUCHYNĚ OŽÍVÁ V MODERNIZOVANÉ PODOBĚ I V NOBLESNÍCH HOTELECH

Hotelové restaurace se začínají stále více snažit oslovovat nejenom ubytované hosty, ale i klientelu zvenku. Domácí i zahraniční. Alespoň přední pražské vícehvězdičkové hotely si dávají záležet na tom, co nabízejí ve svých restauracích.



FOTO: ARCHIV

Kohout dušený na pívě
s šunkovým knedlíčkem



svým hostům připravili ve dvou pražských hotelích – v restauraci Brasserie Praha hotelu Marriott a ve Zlaté Praze Intercontinentalu.

Kulajda a pajšlík

Šéfkuchař hotelu Prague Marriott Zdeněk Pohlreich při tvorbě jarní nabídky vsadil na českou klasiku. Proto zde můžete ochutnat jídla, která by návštěvník špičkové restaurace

Jahodové
pokušení



Vročence Grand restaurant, mapující úroveň pohostinských zařízení v České republice, v posledních letech pražské hotelové restaurace zaujímají hodně míst v první desítce. Pryč jsou doby, kdy hotelová restaurace vystačila s jedním stálým jídelním lístkem bez ohledu na letopočet, natož na roční dobu. Přicházet s něčím novým je už takřka povinností, jak uspět ve stále rostoucí konkurenci. Tentokrát jsme se podívali, co nového

Informace

Brasserie Praha

Prague Marriott Hotel
V Celnici 8, Praha 1
Tel.: 222 881 212

Zlatá Praha

Intercontinental Praha
Nám. Curieových 5, Praha 1
www.intercontinental.com/prague

Cenová kategorie: ● ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ● ●

nad 1500 Kč: ● ● ●