

G A R E

LÉTO 2019



RESTAURANTS



RESTAURANTS

ZÁŽITKOVÉ AKCE PRO ČLENY

Loyalty Clubu GARE Restaurants

KURZ VAŘENÍ

VAŘENÍ PIVA SE SLÁDKY

DEGUSTACE VÍN
V NAŠEM SKLEPĚ

CUKRAŘINA S NAŠÍ
ŠÉFCUKRÁŘKOU
EVOU BOŇKOVOU

PRAŽENÍ KÁVY
A CUPPING

Více informací se dozvíte na
www.garerestaurants.cz



Léto v restauracích

Léto je v plném proudu a my jsme velice rádi, že Vám na zahrádkách našich restaurací můžeme nabídnout osvěžující nápoje i pokrmy, které Vám v létě tak chutnají. Důkazem toho, že to děláme dobře, je velká oblíbenost venkovního posezení v Les Moules, v Pivovaru U Supa i na zahrádce zelení obklopené Vozovny ve Stromovce. Navíc finišujeme redesign prostoru před restaurací La Gare. Toto posezení bude po úpravách parádní a my Vás tam s radostí brzy přivítáme. V procesu jsou také přípravy pro zbrusu nový přírůstek do rodiny GARE Restaurants, který plánujeme otevřít ještě koncem tohoto, maximálně začátkem příštího roku. O jaký koncept se jedná, to ještě ponecháme zahaleno tajemstvím. Více informací o nové provozovně naleznete v následujícím vydání časopisu GARE, kde ji konečně představíme. Věříme, že se Vám náš záměr bude líbit stejně jako nám.



A je toho mnohem více, na čem v těchto dnech v rámci gastronomické skupiny GARE Restaurants pilně pracujeme. Léto máme moc rádi, ovšem pro nás neznamená období zahálky. Odměnou za toto úsilí nám je Vaše spokojenost a dlouhotrvající náklonnost k našim podnikům – s La Gare začínáme celkem desátou sezonu a díky Les Moules jsme s Vámi již déle než 18 let. Děkujeme za to!

Přeji Vám krásné léto, dobrou chuť v našich restauracích a příjemné čtení.

Jan Mudroch
General Director GARE Restaurants

Odlehčené menu Les Moules

Populární belgická restaurace v Pařížské ulici odhalila své letní menu. Je odlehčené, svěží, plné delikátních chutí a odráží pohodu luxusního pražského „boulevardu“.

„Naše nové menu v Les Moules samozřejmě odpovídá sezoně. Máme léto, zahrádka v Pařížské ulici je hodně oblíbená a host si tam chce užít kromě skvělých chutí i pohodu. Proto jsme sice zůstali u klasických receptů belgické kuchyně, ale celkově jsme nabídku odlehčili, aby si mohli všichni vybrat,“ říká hned v úvodu kreativní šéfkuchař gastronomické skupiny GARE Restaurants Jan Kvasnička. Jeho tým znovu ukázal, že belgická gastronomie má stále čím inspirovat.

V předkrmech i hlavních jídlech se objevily chutě, se kterými váš organismus v létě prostě počítá. Ať už ochutnáte marinované kachní foie gras doplněné krouhaným jablkem, belgickým jablečným máslem a sladkým závěrem – pusinkou merince, nebo cokoli jiného, budete se cítit fantasticky. Jablka jsou typickým prvkem belgické kuchyně, protože, jak nám vysvětlil Jan Kvasnička, belgickým národním stromem je právě jablko. Z nových předkrmů rozhodně stojí za ochutnání koktejl z tygřích krevet s Armagnacem na křupavém salátu, podávaný s unikátem Les Moules: tomatovou vafli, což je perfektně vybalancovaný pokrm plný zajímavých chutí. Byla by škoda vynechat i krémový kozí sýr s višňovou tapiokou a krekry z domácího

ořechového chleba. Tento nadýchaný, lehký předkrm ve vás zanechá jen ty nejlepší pocity. Pokud si chcete do Les Moules přes oběd zaskočit jenom na salát, pak rozhodně musíte ochutnat marinovaný seafood salát s citronem, nakládaným žampionem, konopnými semínky a petrželí.

„Kalamáry, kousky chobotnice z grilu, k tomu žampiony v estragonovém octu a pražená konopná semínka jsou pro mě výtečnou kombinací, jak si vychutnat salát i v horkých letních dnech,“ komentuje šéfkuchař a jedním dechem doporučuje i nové mušle připravované na asijský způsob s wakame řasami, miso pastou a sezamem.

Ty si prostě musí zamilovat každý.

Další novinkou, tentokrát v hlavních pokrmech, je populární pánev, ovšem v tomto případě ve formě De Luxe pro jednu osobu, díky níž si host vychutná luxusní marinovanou chobotnici, krevety, slávky ve snoubení se zeleninou a šafránovou rýží. „Hosté si tuto verzi hodně žádali,“ komentuje šéfkuchař. Navečer, ke skvělým pivům a pivním speciálům, kterých každý den Les Moules nabízí více než sto druhů, doporučujeme například hovězí Chuckroll steak. A co k němu? Z místních příloh si určitě vyberete, ale tajným tipem šéfkuchaře jsou belgické hranolky smažené v hovězím loji. Nutností je ochutnat i domácí grilovanou jehněčí klobásu té nejvyšší kvality, kterou místní řezník vyrábí exkluzivně pro Les Moules. Klobása je podávána s pivním glazé s pálivou papričkou piment d'espelette, pokud si na ni tedy troufnete. Tento pokrm se opět krásně snoubí s belgickými pivy či skvělým vínem, která pro vás vybírá sommelier GARE Restaurants, stejně tak jako pro hosty připravuje delikátní dezerty a belgické pralinky osobně šéfcukrářka celé gastronomické skupiny Eva Boňková. Jenom tak může být poázeň na letní terase Les Moules v Pařížské ulici dokonalá.

”

V PŘEDKRMECH I HLAVNÍCH JÍDLECH SE OBJEVILY CHUTĚ, SE KTERÝMI VÁŠ ORGANISMUS V LÉTĚ PROSTĚ POČÍTÁ.

“



”

KALAMÁRY, KOUSKY CHOBOTNICE Z GRILU, K TOMU ŽAMPIONY V ESTRAGONOVÉM OCTU A PRAŽENÁ KONOPNÁ SEMÍNKA JSOU PRO MĚ VÝTEČNOU KOMBINACÍ, JAK SI VYCHUTNAT SALÁT I V HORKÝCH LETNÍCH DNECH.

“



*Když teplota stoupá, dejte si
studený kávový drink!*

Populární Espresso tonic, lehké Cold brew nebo snad oblíbené Frappé? Kávové nápoje jsou stále vyhledávanější cestou, jak se v horkých letních dnech osvěžit a navíc si i pochutnat. Přesně takovou kávu si uprostřed léta dejte v provozovnách Gare Restaruant, jejichž součástí je pražírna Made in Coffee.

V nově otevřené pražírně Made in Coffee, která sídlí přímo pod restaurací La Gare, si můžete vybrat ze zajímavé nabídky čerstvě upražených káv. Etiopie, Rwanda, Peru... Portfolio pražírny se s novou moderní pražičkou patřičně rozšířilo. Přejít si pro svůj sáček kávy přímo do pražírny má své výhody – vyberete si kávu přímo od pražičů, poradí vám se správným výběrem kávy a – v případě Made in Coffee – rovnou uvidíte, jak se kvalitní káva v této malé pražírně praží.

Anebo si zajděte na kávu do některé z našich provozoven. Baristé a barmani pod dohledem headbaristy GARE Restaurants Marcela Bízy vám připraví přesně takové kávové drinky, které vás v horkých dnech perfektně osvěží. Budou to nápoje chuťově vyladěné, na něž baristé použili profesionální technologie. Vy ale stejně tak jako kávoví profesionálové můžete využít některé druhy ovoce, květy na dozdobení, či dokonce kapku alkoholu a váš domácí osvěžující kávový drink dostane navíc jiné, zajímavé chuťové vrstvy. Zajděte si do Made in Coffee vyzvednout tu pravou kávu pro váš kávový nápoj. Naši baristé vám ochotně poradí s výběrem i následným použitím v domácím prostředí. A my vám v následujících řádcích poradíme, jak na to.

„Určitě si nápoj doma připravujte co nejjednodušeji,“ říká Marcel Bíza, headbarista gastronomické skupiny GARE Restaurants, pod kterou spadá i pražírna Made in Coffee. „Jednou z takových variant bude jistě studený filtr – kávu, kterou si sám doma připravuji, filtruji rovnou na led ve sklenici. Nic víc k tomu nepotřebuji,“ dodává Marcel. „Nebo si kávu nahrubo namelu, dám do džbánu a zaliju horkou vodou, a když trochu vychladne, vložím džbán do lednice, kde se káva přes noc maceruje. Ráno ji jenom scedím třeba skrz čajové sítko a mám skvělý ledový filtr.“ Jestliže si ale chcete pochutnat o trochu více, nebo třeba máte v plánu překvapit návštěvu, vezměte zmíněnou filtrovanou kávu na led, zakápněte citrónovou či limetovou šťávou, následně sklenici dolijte sodou a navrch dozdobte, třeba plátkem čerstvého pomeranče, případně citronu. Rozhodně u svých blízkých zabodujete. A přitom bude příprava rychlá a jednoduchá – trocha ovoce, soda, led a správná káva, kterou je potřeba mít doma, ať už máte chuť



”

BARISTÉ A BARMANI POD DOHLEDEM HEADBARISTY GARE RESTAURANTS MARCELA BÍZY VÁM PŘIPRAVÍ PŘESNĚ TAKOVÉ KÁVOVÉ DRINKY, KTERÉ VÁS V HORKÝCH DNECH PERFEKTNĚ OSVĚŽÍ.

“

na jakýkoli kávový nápoj. „Záleží samozřejmě na tom, jakou kávu má kdo rád, osobně bych ale pro letní kávové drinky doporučil světleji praženou kávu s tóny ovoce,“ vysvětluje Marcel Bíza. „Aktuálně bych z nabídky zvolil naši Columbiu, která je pro takovou variantu kávového nápoje ideální. Mimochodem, teď ji můžete ochutnat například i v restauraci La Gare, kde z ní pro hosty připravují french press,“ doporučuje nás headbarista, kam zajít nejen v těchto letních dnech.

Osvěžení v samotném srdci Prahy

Pivovar U Supa – populární pražský pivovar, který sídlí přímo na slavné Královské cestě, je tím nejlepším místem, kde se v horkých letních dnech osvěžit a skvěle najíst.

Za svoji nedlouhou, ovšem velmi úspěšnou existenci našel Pivovar U Supa nemalou skupinu svých hostů, včetně štangastů, kteří se do prostor s prosklenou varnou rádi vracejí. A ani v letních měsících tomu nebude jinak. Ideální místo, kam to má vlastně každý stejně daleko, bývá pravidelným útočištěm pro ty, kteří se chtějí osvěžit, nabrat síly a kvalitně se najíst.

„Mít dvě zahrádky je obrovská výhoda,“ vysvětluje Tomáš Skuhrovec, generální manager Pivovaru U Supa. „Ta přední, přímo v Celetné ulici, perfektně funguje pro kolemjdoucí, kteří si chtějí dát rychlé pivo či jiný drink,

případně k tomu i něco malého k jídlu. Zahrada v zadním traktu, na nádvoří místní univerzity, je otevřena především pro hosty, kteří u nás chtějí posedět déle a užít si večer s jídlem a vším, co k tomu patří, případně pracovní oběd, mimo ruch ulice,“ dodává. A nutno říct, že zadní zahrádka s funkční historickou fontánou a stínem přijde hostům stejně vhod jako doušek skvělého piva SUP, domácí limonády či některého z míchaných drinků, které zde sezonně nabízí. Virgin Colada, Gin & Tonic nebo třeba populární Aperol Spritz jsou jistě perfektní volbou stejně jako naše vlastní pivo SUP. Ostatně, to je zde logicky také stále nejpobulárnější.

Kromě míchaných koktejlů přinesla letní sezona několik novinek i do menu z kuchyně, které kraluje šéfkuchař Radek Vlasák. Pokud dnes máte chuť na pivo, určitě si k němu jako chuťovku dejte vynikající Český pršut z kachních prsou, vepřové šunky a jehněčí klobásy, která je u nás v pivovaru skutečně výjimečně lahodná, se zázvorovými okurkami, ořechy a sušenou meruňkou – ideální kombinace, která vám rozhodně bude chutnat. Dalšími osvěžujícími novinkami z kuchyně šéfkuchaře Radka Vlasáka, které rozhodně musíte vyzkoušet, jsou například Trhaný listový salát s rajčátky, pršutem „coppa“, kozím sýrem a k tomu dýňová semínka; nezapomeňte ani na specialitu Pivovaru U Supa – pomalu pečené rolované jehněčí na tymiánu s bramborovou kaší a zeleným hráškem. Je to úžasné, velké a přitom stále lehké jídlo, které potěší každého jedlíka. K tomu si objednejte jednu či více našich dvanáctek SUP a večer v srdci Prahy, přímo na Královské cestě, bude dokonale.

”

ZADNÍ ZAHRÁDKA S FUNKČNÍ HISTORICKOU FONTÁNOU A STÍNEM PŘIJDE HOSTŮM STEJNĚ VHOD JAKO DOUŠEK SKVĚLÉHO PIVA SUP, DOMÁCÍ LIMONÁDY ČI NĚKTERÉHO Z MÍCHANÝCH DRINKŮ.

“



Na letní vlně v La Gare

Ochutnejte nové předkrmy, hlavní jídla a delikatesy z otevřeného grilu i přímo z kuchyně restaurace La Gare. A vše zakončete třeba signaturním malinovým dezertem. Kreativní šéfkuchař Jan Kvasnička a šéfcukrářka GARE Restaurants Eva Boňková pro vás v La Gare připravili svěží sezonní menu.

Díky týmu skvělých kuchařů a cukrářů pod vedením Evy Boňkové a Jana Kvasničky patří restaurace La Gare ke stálícím pražské gastronomické scéně. Potvrzují to i novinky v letním menu, které zde na začátku léta představili.

Začněte zlehka a elegantně, třeba jenom ochutnávkou šampaňského, které v La Gare denně rozlévají po skleničce. Krásně refreshne chuťové buňky a připraví vás na nastávající gurmánskou oslavu. Každý pokrm z letního menu je příjemně vyladěný a lehký, tedy přesně takový, jaké má jídlo v létě být. Nejlépe si ho vychutnáte s přáteli či s rodinou. I na to jsou v La Gare připraveni. Pokud je nálada právě taková, pokrmy se dají sdílet u jednoho velkého stolu stejně dobře, jako vám tato restaurace může poskytnout privátní soukromí ve dvojici. Z nových předkrmů rozhodně doporučujeme lososa. Je uzený přímo pro La Gare tamním řezníkem Tomášem Marešem. Delikátní rybí maso se na talíři kombinuje s avokádem, japonskou rýží, mořskou řasou. Každé takové sousto chuťově posouvá dál hroznové víno, které na talíři naleznete také. Znáte pyrė z páleného lilku? Koncentrovaná chuť této ingredience vás dostane do kolen! V La Gare ho připravují s grilovaným kalamáry, křupavým fenyklem a xeres vinaigrette. Celý servis je doslova luxusním chuťovým i vizuálním zážitkem.

Pokud jste, stejně jako my, fanoušky čerstvých ryb a mořských plodů, je jasné, že v La Gare musíte ochutnat Pánev s plody moře. A jestli vám přidají rybu dne, o kterou si určitě zažádejte u obsluhy, chutí i vůní se najednou ocitnete na francouzské riviéře a budete si přát, ať se zastaví čas.

Ty, kteří preferují saláty či veskrze odlehčená a zdravá jídla, jistě potěší parádní Brandade salát s konfitovanou treskou a rest z fermentovaných brambor, naopak milovníci masa by neměli zapomenout ochutnat dlouze pečený telecí krk v zahradní zelenině s rajčaty a šalvějí. Je prostě vynikající. A příznějme si – sladké dezerty zkrátka milujeme všichni. Pojdme si je tedy dopřát kvalitně. Z dílny šéfcukrářky Evy Boňkové servírují skvělou domácí zmrzlinu a náramně vonící dorty či jiné neodolatelné cukrářské dobroty.

V La Gare vládne letní pohoda. Popíjí se francouzská vína, domácí limonády či řízné pivo z Pivovaru U Supa, včetně svrchně kvašeného ALE. Sedí se na terase s výhledem na Prašnou bránu, případně uvnitř v zrekonstruovaném interiéru a tam můžete sledovat, jak pro vás na otevřeném grilu kuchaři připravují další pokrm. Léto je i díky tomu všemu chutnější, vyladěné, svůdné, a tedy přesně takové, jaké má francouzské léto být.



Vyberte si odměny
za členství v Loyalty Clubu



Představujeme vám první benefity pro držitele Loyalty Card. Staňte se členy Loyalty klubu skupiny GARE Restaurants a vyberte si své výhody. Každý váš nasbíraný bod proměníme v originální gurmánský zážitek.

Vybírat můžete z kurzů:

JAK PRACOVAT S GRILEM

Naučíme vás, jak připravit pořádný steak na grilu, k němu omáčku, sezonní zeleninu, případně další speciality. Termín: ne — út 17:00 — 18:30, max. vždy 4 osoby v jednom termínu.

CUKRAŘINA S NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKOU EVOU BOŇKOVOU

S naší skvělou šéfcukrářkou Evou Boňkovou máte na výběr z těchto kurzů:

- Jablečný tatin - výroba křehkého těsta, práce s ovocem a dokončení dezertů.
- Saint honoré - tradiční dezert, naučíte se kombinovat odpalované a listové těsto, příprava krému s vanilkou a žloutky, příprava karamelu a práce s ním.
- Pralinky a vaření genáží, výroba domácích bonbonů.

DEGUSTACE VÍN SE SOMMELIEREM

Zaujmeme vás výkladem našeho sommeliera o nabízených vínech, následovat bude řízená degustace, představení firmy, záměr dovozu vín přímo od francouzských vinařů. Projdeme spolu významné vinařské regiony Francie a přechutnáme vzorky typických příkladů základních vín z daných regionů. Možnost pořízení konkrétních vín s sebou za určitý počet bodů (na místě, dle aktuální nabídky).

PRŮVODCE KÁVOVÝM SVĚTEM SE ŠÉFBARISTOU

Na začátku kurzu vám představíme naši pražírnu Made in Coffee. Následovat bude poutavý výklad o původu kávy, vysvětlení rozdílů mezi druhy zrn, popíšeme vám metody zpracování kávy. Nevynecháme ani praktickou ukázkou pražení, samotný cupping a poradíme vám, jak si správně připravit kávu doma.

VAŘENÍ PIVA SE SLÁDKY PIVOVARU U SUPA

Jak to vlastně celé bylo a je? A jak vaří pivo v jednom z nejlepších pražských minipivovarů? Už víte, že suroviny bereme od nejlepších dodavatelů. Kde se ale bere slad, kde chmel a jaký? Už jste viděli naši unikátní prosklenou varnu? Jak v ní vaříme pivo? Dáme si také ochutnávku piv a zavedeme vás do našeho podzemí, kde pivo leží. Pro milovníky piva je tento kurz nezbytnost!

Více informací naleznete na: www.garerestaurants.cz/loyalty-club/



RESTAURANTS

Ještě více osvěžení ve Vozovně

Pražané si léto ve městě bez největšího parku Stromovka asi těžko dokážou představit. A stálící Stromovky je samozřejmě Vozovna – restaurace, místo pro celou rodinu, oáza osvěžení. Pro nejteplejší sezonu roku má Vozovna připravených spoustu novinek.

V GARE Restaurants jsme moc rádi, že vás naše Vozovna v krásné Stromovce baví, a také proto stále pracujeme na zlepšení služeb, nabídky i celkového provozu, který nám mírně omezuje skutečnost, že samotná budova je technickou památkou s historickým kontextem, kterou není možné stavebně rozšiřovat ani zásadně upravit. Navzdory tomu každý rok děláme všechno pro to, abychom našim zákazníkům dopřáli více komfortu. I letos proto přinášíme několik novinek.

Vozovna má nově vyřešený venkovní prodej tak, aby odlehčila frontám na nejprodávanější venkovní artikl – pivo a další nevyhnutné nápoje i pochutiny, které si u okénka návštěvníci Stromovky denně objednávají. Věříme, že tak zkrátíme čekací dobu především ve víkendové frontě. „Zefektivnili jsme obsluhu venkovního prodeje, úkoly jsou lépe rozdané, a prodej tak běží mnohem lépe než v minulých letech,“ říká Petra Benešová, provozní manažerka restaurace. „Navíc, pokud to bude potřeba, nově je k dispozici i stánek, který bude možné pohotově otevřít, a tak rychleji uspokojit mnohem více zájemců,“ dodává.

Na stánku si milovníci piva rádi objednávají nefiltrovanou Kamenickou 11, velmi populární je i belgický Hoegaarden,

”

**NOVOU RADOST VE VOZOVNĚ
PRO NAŠE NEJMLADŠÍ HOSTY
A VŠECHNY MILOVNÍKY
ZMRZLINY TVOŘÍ SAMOSTATNÝ
ZMRZLINOVÝ STÁNEK
OBOHACENÝ O NAŠI DOMÁCÍ
CUKROVOU VATU.**

“

v nabídce je vždy i jedno nealkoholické osvěžení a na čtvrté pípé rotuje pokaždé jiný pivní speciál. Pokud budete při návštěvě Vozovny preferovat posezení, ať už na venkovní zahrádce, či uvnitř, doporučí vám zde třeba populární Aperol Spritz a také vína, která jsme pro vás nově vybrali. K výborným pokrmům z nového menu vám natočí ležák SUP 12, klasický Staropramen 11 světlý ležák, a jestliže to bude možné, určitě ochutnejte i další skvělé pivo, které si sami vaříme v odborníky oceňovaném Pivovaru U Supa, svrchně kvašený SUP Saison Ale 13. Je vynikající! Takto širokou nabídku v perfektní kvalitě jak venku, tak i uvnitř restaurace může Vozovna Stromovka nabízet díky zbrusu novým chladicím systémům umístěným uvnitř restaurace i přímo u prodejního stánku. Kvalita čepovaného piva je díky tomu znamenitá a konstantní. Novou radost ve Vozovně pro naše nejmladší hosty a všechny milovníky zmrzliny tvoří samostatný zmrzlinový stánek obohacený o naši domácí cukrovou vatu, která je k dostání v různých baleních. Především ale musíte ochutnat vynikající točenou smetanovou zmrzlinu! Je ve dvou příchutích, poctivě připravena ze skvělých ingrediencí, což ihned poznáte. Chuť je totiž koncentrovaná, plná a nenechá vás na pochybách, že ve Vozovně dbáme na kvalitu surovin. A pokud nemáte rádi mléčné výrobky, dejte si náš osvěžující sorbet nabízený v různých příchutích. Před Vozovnou jistě zaregistrujete i stylový retro vozík, ze kterého vám nabídnou chlazený rooibos ice tea v plechovce. Perfektně osvěží všechny, včetně těhotných žen, kojících matek i dětí, protože neobsahuje tein ani žádné škodlivé látky. Právě pro své vlastnosti byl do Vozovny vybrán se stejnou péčí jako další produkty denní nabídky, jak nám vysvětlila Petra Benešová. „Snažíme se, aby vstupní suroviny a vlastně všechno, co našim hostům nabízíme, bylo z prověřených zdrojů, od výrobců a dodavatelů, kteří ručí za kvalitu. Ať už se jedná o pivo SUP, nebo třeba o naši novou zmrzlinu, můžeme se za produkt zaručit. Chceme, aby naši hosté dostávali ve Vozovně jenom to nejlepší.“

POKUD SI PŘI NAVŠTĚVĚ
VOZOVNY VYBERĚTE
POSEZENÍ, AŤ UŽ NA VENKOVNÍ
ZAHŘÁDCE, ČI UVNITŘ,
DOPORUČÍ VÁM ZDE TŘEBA
POPULÁRNÍ APEROL SPRITZ
A TAKÉ VÍNA, KTERÁ JSME PRO
VÁS NOVĚ VYBRALI.



Prague Foodie Experts - profesionálně gastronomického servisu

Profi tým lidí, kteří milují skvělé jídlo a rádi vám své zkušenosti předají dál – Prague Foodie Experts. Ať řešíte oslavu narozenin, firemní akci, team building, nebo třeba chcete na obchodního partnera zapůsobit perfektní pracovní snídaní, jste na správné adrese. Ambassador značky Žaneta Císařová a event manager Aneta Valachová jsou těmi pravými „foodie experty“, kteří vám v Praze toto zařídí.



**PRAGUE
FOODIE
EXPERTS**

Prague Foodie Experts je svým zaměřením zajímavý tým. Čím se primárně zabýváte?

Jsme skupinou odborníků se zaměřením na organizaci gastronomických akcí, servisu a všeho, co si pod tím dokážete představit. V této chvíli zastupujeme tři gastro společnosti pyšící se tradicí a důrazem na kvalitu. Konkrétně se jedná o GARE Restaurants, Jez! Koncept a Hostivařskou přehradu. Díky tomu, že tyto společnosti navzájem dlouhodobě spolupracují, byl jeden obchodní tým – Prague Foodie Experts – vlastně logickým krokem. Náš servis je tak mnohem bohatší a dá se říct, že umíme pro klienta připravit cokoli, a to v maximální kvalitě.

Co všechno tedy vaše nabídka obsahuje?

Klientům nabízíme kompletní servis teambuildingů, firemní večeře, ale třeba i obědy do kanceláří, kompletní catering, kamkoli je potřeba, business snídaně a obědy v reprezentativních prostorách... A pak na to navazujeme speciálními akcemi, které by třeba jinde v Praze jenom těžko hledali.

Co konkrétně máte na mysli?

Díky širokému portfoliu provozoven a zaměření zařídíme cokoli od rozverné zabíjačky ve Vozovně uprostřed parku Stromovka až po například privátní business degustaci francouzských vín, která nikde jinde v České republice neochutnáte.

To máte na mysli v La Gare, předpokládám.

Přesně tak. Třeba právě restaurace La Gare je čerstvě po zdařilé rekonstrukci velmi vhodným místem pro reprezentativní, elegantní akce a setkání. Nově je k dispozici salónek pro 27 osob a také úplně separátní prostory s odděleným, kompletním servisem pro větší skupiny,

**NÁŠ SERVIS JE MNOHEM BOHATŠÍ
A DÁ SE ŘÍCT, ŽE UMÍME PRO
KLIANTA PŘIPRAVIT COKOLI,
A TO V MAXIMÁLNÍ KVALITĚ**

včetně projektoru. U La Gare se samozřejmě nejedná jenom o unikátní vína. Restaurace je vyhlášena špičkovou francouzskou kuchyní a dezerty. Nově se ve spodní části nachází pražírna Made in Coffee, která hostům pod vedením zkušených baristů nabízí privátní degustace kávy, prohlídku pražírny a připravují se i kávové kurzy. Pro firmy je toto skvělým zpestřením akcí a školení. Navíc se zde chystají i kurzy vaření, což bude velká pohoda a edukace zároveň. Představte si uvolněné skupinové vaření se známým šéfkuchařem, do toho si popijíte skvělé víno nebo bublinky... Myslím, že v centru Prahy takové prostory nenajdete.

To zní skutečně dobře. Dalším rozhodně zajímavým podnikem v nabídce je populární restaurace Les Moules v Pařížské ulici.

Samotná Pařížská je místem zosobňující styl, vytříbené produkty a atraktivní nabídku vůbec. Takové je i Les Moules. Když máte v nabídce více než sto druhů piv a pivních speciálů a k tomu kvalitní belgickou kuchyni plnou ryb, mořských plodů, čerstvých humrů právě vytažených z akvária a kvalitních mas, potom máte v rukou perfektní produkt. Navíc na takové adrese! Les Moules je často navštěvovaná business klientelou, která ocení prestiž a kvalitu zaobalenou do neformálního, elegantního hávu. Navíc je to restaurace poblíž hotelů, takže ji navštěvují i cizinci, což lze kombinovat u zahraničních obchodních partnerů.

A cizinci často vyhledávají i velmi populární Pivovar U Supa v Celetné ulici. Komu doporučujete akce v tomto pivovaru?

Milovníkům skvělého piva, kvalitní české gastronomie a týmům, které hledají i zábavu. Pivovar U Supa má velkorysou kapacitu až 210 lidí, uprostřed prosklenou varnu na pivo, nabízí pivní degustace a díky výtečné české kuchyni i pivní fine dining, tedy snoubení pokrmů a různých druhů piv. Pivovar má svého pivního sommeliera, který skupinu v českém či anglickém jazyce zábavně provede celou degustací. Pivovar je hodně poptávaný agenturami zastupujícími právě business klientelu. Váš tým se U Supa může celý večer osvěžovat pivem, ochutnávat tradiční české chuťovky a bavit se, třeba i za doprovodu heligonky. A to vše v elegantních, moderních prostorách v samotném centru metropole.

Kdežto naopak Vozovna je díky své pozici doslova oázou klidu uprostřed parku Stromovka...

Vozovna je tímto unikátní. A dá se z toho krásně vycházet pro různé druhy eventů. Je ideální, pokud chcete pro svůj tým připravit třeba pravou českou zabijačku s bouráním masa, pivem, pálenkou, koláčky, muzikou a nakonec výslužkou. Největší pražský park Stromovka Vozovnu skvěle izoluje od jakéhokoli ruchu velkoměsta, takže si tam svoji oslavu v pohodě užijete. Výborné jsou zde i narozeninové party s kompletním cateringem



”

NA ZÁKLAD NAVAZUJEME SPECIÁLNÍMI AKCEMI, KTERÉ BY TŘEBA JINDE V PRAZE JENOM TĚŽKO HLEDALI.

“

a velice poptávané jsou svatby. I ty ve Vozovně umíme se vši elegancí, pompézností a přitom můžeme zůstat u rodinné atmosféry, obklopeni zelení, kterou jiný kout Prahy nenabídne. Současně si tam vychutnáte prvotřídní jídlo, hostům zařídíme jakékoli víno dle jejich výběru, pivo z pražského minipivovaru, dorty a dezerty přímo z dílny naší šéfcukrářky Evy Boňkové a kávu z naší vlastní pražírny Made in Coffe.

A umíme mnohem více. Až se klient rozhodne pro konkrétní restauraci, sjednáme si s ním schůzku, která bude zároveň degustací, kde ochutná a vybere, co se bude jeho hostům servírovat. Vše tak doladíme k jeho spokojenosti. Pak to bude ideální konstelace a tu umíme zařídít v kterékoli naší provozovně. Proto jsou Prague Foodie Experts skutečnými odborníky na poli kvalitních gastronomických služeb.

Připravte si doma jídlo tak, jak jej doporučuje kreativní šéfkuchař
GARE Restaurants Jan Kvasnička



Recept : Telecí krk



RESTAURANTS

Marinované telecí:

Telecí krk 1 kg
 Cibule 1 kg
 Rajčata 1 kg
 Telecí, případně drůbeží vývar 2 l
 Cukr 300 g
 Olej
 Sůl
 Pepř

Omáčka:

Červená cibule 1 kg
 Šalvěj 25 g
 Rajčata 2 kg
 Česnek 3 stroužky
 Mouka 0,5 kg
 Cuketa 0,5 kg
 Lilek 0,5 kg
 Paprika 0,5 kg
 Telecí, případně drůbeží vývar 1,5 l
 Sůl
 Pepř

Postup:

Telecí krk zavážeme do provázku a opečeme na oleji. Na výpeku osmažíme cibuli dohněda a přidáme cukr, který necháme zkaramelizovat. Přidáme rajčata, sůl, pepř a nakonec vývar. Celé necháme povařit. Takto připravené telecí krky uložíme do pekáče, zalijeme marinádou a pečeme na 135 °C, po dobu asi 2 hodin. Když je hotovo, marinádu slijeme a ponecháme si ji pro použití na omáčku.

Omáčka:

Papriku, lilek a cuketu si zvlášť orestujeme, budeme je přidávat do omáčky až úplně nakonec. Červenou cibuli nakrájíme na hrubší kousky, krátce orestujeme na oleji, přidáme rajčata a česnek. Zaprášíme moukou a zalijeme vývarem, necháme zhruba hodinu povařit, přidáme šalvěj, dochutíme solí a pepřem. Takto hotovou omáčku přecedíme a přidáme do ní orestované cukety, lilky a papriky.

NEJBLIŽŠÍ GASTRONOMICKÉ AKCE RESTAURACÍ GARE RESTAURANTS

Kam se podívat a na co nezapomenout, když vás zajímají výjimečné gastronomické zážitky v Praze.

| | | |
|--------------------|-------------------|-----------------------------------|
| 1. 8. 2019 | La Gare | Houbové speciality z lišek |
| 5. - 11. 8. 2019 | Les Moules | Chobotnice |
| 16. - 22. 9. 2019 | Pivovar U Supa | Lesní houby |
| 21. 9. 2019 | Vozovna Stromovka | Bourání lososů |
| 15. 10. 2019 | Les Moules | Ústřice a představení nového menu |
| 16. 10. 2019 | La Gare | Ústřice |
| 18. - 20. 10. 2019 | Pivovar U Supa | Speciality z vnitřností |
| 25. 10. 2019 | La Gare | Zvěřinové speciality |
| 6. 11. 2019 | Vozovna Stromovka | Belgické pivo a mušle |
| 9. - 11. 11. 2019 | Pivovar U Supa | Svatomartinská husa |
| 11. - 13. 11. 2019 | Vozovna Stromovka | Svatomartinská husa |
| 21. 11. 2019 | La Gare | Beaujolais |
| 22. - 26. 12. 2019 | Vozovna Stromovka | Vánoční šneci |
| 24. 12. 2019 | La Gare | Vánoční šneci |
| 24. - 25. 12. 2019 | Pivovar U Supa | Vánoční šneci |
| 24. - 26. 12. 2019 | Les Moules | Vánoční šneci |
| 31. 12. 2019 | La Gare | Silvestr v La Gare |

Pozn.: Termíny jednotlivých akcí se mohou mírně měnit v závislosti na nadcházející sezoně a aktuální nabídce dodavatelů surovin. Všechny informace o jednotlivých akcích průběžně aktualizujeme na sociálních sítích konkrétních provozoven a našich stránkách www.garerestaurants.cz

LA GARE

FRANCIE / GRILL / SEAFOOD

V Celnici 3, Praha 1


www.lagare.cz


rezervace@lagare.cz

+420 602 502 906

Otevřeno: Po-Pá 8.00-16.30 a 18.00-24.00,

So 9.00-24.00, Ne 9.00-23.00

 [lagare.cz](https://www.facebook.com/lagare.cz)

 [lagarepraha](https://www.instagram.com/lagarepraha)

PIVOVAR U SUPA

ČESKÁ / PIVNÍ FINE-DINING


Celetná 563/22, Praha 1


www.pivovarusupa.cz

info@pivovarusupa.cz

+420 734 441 892

Otevřeno: Pondělí-neděle 11.30-24.00

 [pivovarusupa](https://www.facebook.com/pivovarusupa)

 [pivovarusupa](https://www.instagram.com/pivovarusupa)

LES MOULES

BELGIE / MUŠLE / PIVO


Pařížská 19/203, Praha 1


www.lesmoules.cz

info@lesmoules.cz

+420 733 503 220

Otevřeno: Pondělí-neděle 11.30-24.00

 [lesmoulespraha](https://www.facebook.com/lesmoulespraha)

 [lesmoulespraha](https://www.instagram.com/lesmoulespraha)

VOZOVNA STROMOVKA

ČESKÁ / MODERNÍ / UDÍRNA


Královská obora 2, Praha 7


www.vozovna-stromovka.cz

info@vozovna-stromovka.cz

+420 725 123 705

Otevřeno: Pondělí-neděle 10.00-22.00

 [vozovnastromovka](https://www.facebook.com/vozovnastromovka)

 [vozovnastromovkapraha](https://www.instagram.com/vozovnastromovkapraha)

