

GASTROFEST®

České Budějovice 2013

17. ročník Mezinárodního gastronomického festivalu

Vše pro hotely a restaurace

Gastrofest je jedinečnou možností setkání lidí se stejnou láskou a tou je gastronomie. Nenechte si ujít největší koncentraci chuti, vůni a dobré nálady v České republice. Věřte, že České Budějovice Vám budou pozorným hostitelem.

*7.–9. listopadu, denně
od 10:00 do 18:00*



- největší gastronomická show v ČR*
- kuchaři z 36 zemí světa*



www.gastrofest.cz

organizátor: Vladimír Tůma – gastronomická ag. GASTKOM, tel.: +420 777 192 712-3

Hlavní partner:



Partneři:



Tento projekt je spolufinancován Statutáři města České Budějovice



Hotel Resort Relax Dolní Vltavice

Vy, kdo jste poznali Kanárské ostrovy mi dáte jistě za pravdu, že gastronomie zde patří k velkým lákadlům. Tak proč Vám nenabídnout tyto pochoutky, když i u nás jsou kuchaři, kteří je umí připravit. Šéfkuchař Martin Dušek Vás pozve na lákavé menu.

Finger food s tygří krevetou a avokádovým pyrém, sépiové risotto s grilovaným platýzem a citronovou pěnou, pečený toust s rajčatovo-olivovou salsou a s praženou sardelkou, nahlédnete i do molekulární gastronomie.



Vinárna SOLNICE, Č. Budějovice

Dalším unikátem letošního ročníku Gastrofestu bude dozajista ukázka Izraelské kuchyně.

Kosher menu pro Vás přichystal šéfkuchař Radek Babický. Ochutnáte jídlo sefarských židů, masové koule, které se podávají při svátku sukot. Dále pak šoulet, jídlo ašketanských židů, konzumované při šábese.



Kavárna Lanna, Č. Budějovice

NAŠE FILOZOFIE:

Rádi bychom udrželi ducha prvorepublikové Lannovy loděnice i v naší kavárně. A to našimi službami, servisem a poctivou výrobou. V naší nabídce naleznete pravé domácí limonády, čaje z bylinek, které si sami pěstujeme, výtečné zákusky, ale také sezónní speciality, sandwiche a bagety z čerstvých a kvalitních surovin.

A co jsme pro Vás připravili? Švédský mandlový dort. V dortu není ani gram mouky, je tedy zcela vhodný i pro hosty s bezlepkovou dietou. Dort je připraven z mandlí, mandlové mouky a žlutkového krému s krokantem.



Vítáme Vás ve stánku **Řecké restaurace Poseidon**, kde se vám budeme snažit přiblížit tradiční řeckou kuchyni.

Řecká kuchyně patří mezi nejstarší a nejznámější kuchyně světa. Kdysi někdo řekl: „Civilizace začala u stolu ve starověkém Řecku, protože tam si uměli při hostinách užívat nejen bohové, ale i obyčejní lidé.“ Tímto si Vás tedy dovoluujeme na jednu takovou malou hostinu pozvat a přejeme dobrou chuť - KALI OREXI, šéfkuchař Viera Jarolímková a partner restaurace Panagiotis Drosos.

Jarolímková Viera, restaurace Poseidon



Receptura z Namibie

- zebra pečená v zelenině, pšeničné placky šřavnaté kousky z kůry zebry pečené s kousky lilků, paprik, řapíkatého celeru, kořeněné směsí afrických bylin a podávané s pšeničnými pláckami. To

Vám letos s péčí připraví studenti G, SOŠE a SOU Kaplice.



Rakousko v podání

Radniční restaurace z Křemže

Majitel této restaurace Filip Nosek má za sebou pětileté angažmá v alpském hotelu Sonnen Alm, a tak autentická průprava by tu byla. Už jste někdy ochutnali kamzíka? Jak se na horách upravuje jehněčí?

To vše zjistíte v pavilonu T1.

(Já se stejně nejvíc těším na špecle se škvarky ... mňam.)



Bělorusko - po loňském úspěšném vystoupení na pódiu Gourmet rendezvous budeme moci ochutnat běloruskou kuchyni

po celou dobu výstavy. Můžeme se těšit na „Zharenku“ a „Draniki“ a zapíjet se bude lahodným kvasem.

Ani byste nevěřili jaká je to dobrota. Prima parta mladých kuchařů z Minské odborné školy k nám přijede v silné sestavě 56 kuchařů.



Tunis

Tam, kde se setkává evropská civilizace s africkou, kde se prolíná kultura islámu s křesťanským světem, leží Tunis. Právě zde, v zemi s bohatou historií a přívětivým klimatem, se zrodila značka Carthage garden. Vstupte do nádherné voňavého světa čistě přírodních ingrediencí, které na talíři nejen krásně vypadají, ale i chutnají. Najdete nás v pavilonu Z.

