



PREMIER

*A new
Standard
of Excellence*



Hotel International Brno

Vážení obchodní přátelé,

*rádi bychom Vás informovali o prestižní kulinářské akci, která se koná
ve středu 8. října 2008 ve 13.00 hod. v prostorách restaurace Lucullus*

*Národní tým kuchařů a cukrářů České republiky, jehož členem je i šéfkuchař hotelu pan Miroslav Husák,
připraví slavnostní menu, se kterým se zúčastní Mezinárodní olympiády kuchařského umění
IKA 2008 v německém Erfurtu.*

Spolu s panem Husákem se Vám představí i další špičkoví experti české gastronomie.

Bohemia brut

Teplý předkrm

*Pečený marinovaný tuňák na štouchaných
bramborách s řapíkatým celerem,
krabí farce v plátcích japonské bílé ředkve
s krabím krémem a teplým okurkovým želé*

Hlavní chod

*Vepřový bůček vařený ve vakuu,
bramborové knedlíky s uzeným masem
na cibulovém konfitu,
pečená vepřová panenka s houbovou fází
v uzené strouhance a hříbkovou pěnou,
bramborové pureé s krupkami,
červenou řepou a tuřínem*

Moučník

*Čokoládová trubička s pěnou ze zeleného čaje,
makovo-švestkovým koláčkem,
hruškové ragú s karamelovou omáčkou
a švestkovým sorbetem ovoněný badýánem*

Káva Illy se smetanou

Cena 690,-Kč na osobu

Jan Michálek

*manažer týmu
Šéfkuchař Unilever*

Jiří Král

*kapitán týmu
Šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace v Obecním domě Praha*

Miroslav Husák

Šéfkuchař Best Western Premier Hotel International Brno

Silvie Sulanská

Šéfcukrářka CaféSavoy Praha

Pavel Sapík

Šéfkuchař restaurace Zlatá Studně

Jan Horký

Šéfkuchař restaurace Zlatá Praha v hotelu Intercontinentál Praha

Lukáš Skála

Cukrář hotelu Intercontinentál Praha

Pavel Mareš

Majitel a šéfkuchař restaurace Tři knížata v Jihlavě

Martin Svatek

Šéfkuchař Orea Hotel Dvořák v Táboře

Josef Dufek

Šéfkuchař hotelu Vinum Coeli v Dolních Kounicích

*Rádi se s Vámi při této příležitosti opět setkáme.
Tým obchodního oddělení.*

*Rezervace možné od 29.9.2008 na obchodním oddělení na tel. čísle 542 122 780
nebo e-mailové adrese: boleslavova@hotelinternational.cz*