

## Brno: Best Western Premier Hotel

Luxusní čtyřhvězdičkový hotel nacházející se pod hradem Špilberk. Banket Grand Jour Champagne 2014 se konal v hotelové restauraci Lucullus, díky prosvětlenému prostoru v čistě bruselském stylu zde byla atmosféra klidu a komfortu.

Atmosféra byla dokreslena vysokými okny lemujícími prostory restaurace a celkové umělecké ztvárnění prostor.



### Brno 2014 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

Pralinka z bílých foie gras v bramborovém prachu s ovocnými perlami

Sous-vide halibut na čočkovém rizotu s limetkovým a pomerančovým gelem, Champagne sabayonem a wasabi smetanou

Krém z černého kořene s marinovaným šnečím masem, cibulovou slámou a podzimní zahrádkou

Humr gratinovaný parmazánovým žloutkem, řasy salicorne s tomatovým concasé a koriandrem

Flambovaná bažantí srdíčka, smetanové zelí s hroznovým vínem, mandlová nádivka a Marc de Champagne omáčka

Dezert z lesních hub, zmrzlina z bílých hřibů, smržový crumble a lanýžový merinque

Brno: **Miroslav Husák**



Šéfkuchař hotelu Best Western Premier Hotel International, a. s., Brno.

Narodil se v roce 1975. Do svých třiceti let stačil získat dlouhou řadu pracovních zkušeností z prestižních restaurantů nejen v České republice, ale i v Německu a Singapuru. Členem Českého národního týmu kuchařů a cukrářů. Je držitelem řady ocenění z kuchařských soutěží (Gastro Hradec Králové, Olympiáda IKA Erfurt, Arena Nova Rakousko, FHA Culinary Challenge Singapore a ScotHot Skotsko). V roce 2009 získal Zlatou medaili M. D. Rettigové. Vařil pro světové celebrity jako je královna Alžběta II. nebo papež Benedikt XVI.

Pro své šestichodové menu se mimo jiné inspiroval při své nedávné návštěvě oblasti Champagne.