

Praha: sály Obecního domu

Samotný Obecní dům byl vystavěn mezi lety 1905 – 1912 a ke slavnostnímu otevření došlo 5. ledna 1912. Francouzská restaurace původně sloužila jako stánek české kultury a byla vybudována na základě projektů od architekta Antonína Balšánka a Osvalda Polívky.

Na výzdobě interiéru se podíleli špičkoví umělci, včetně Alfonse Muchy. Za hlavní znaky secesního slohu se považuje ornamentálnost, plošnost a záliba v neobyčejných barvách a estetickém využití rozličných materiálů, z těchto obecných secesních prvků vychází i Francouzská restaurace Art Nouveau. Stropy a stěny restaurace doplňuje štuková výzdoba, dominantním prvkem rozlehlého stropu jsou dvě řady skvostných lustrů a ověšů. Restaurace se nadále snaží udržet svůj dobový a historický charakter, nalezneme zde původní velká okna se zimními prosklenými zástěnami a i většina nábytku, čalounění a příborníků je původní. Celková atmosféra prostor je podtrhnuta geometrickými ornamenty s figurálními dekoracemi a alegorickými obrazy od Josefa Weniga.

Interiér obecního domu nabízí několik jedinečných secesních sálů, např. Primátorský, Hollarův, Grégrův, Primátorský, atd.



Praha 2008 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

1. menu

LOSOS LARS JAKOBSEN, plátek jemně uzeného lososa na Champagne crème fraiche a mousse z bazalkovo šafránovým kaviárem

FILET Z MOŘSKÉHO JAZYKA s pošírovanou ústřicí „Belon“ na fenyklovém ragů Pernod a šafránovou sedlinou s omáčkou Bouillabaisse

KRÁLIČÍ VELOUTÉ S VANILKOU a pečenou ledvinkou balenou v „Bayonne“ šunce provoněné hoblinou čerstvého lanýže

SLADKOVODNÍ RÁČCI A KŘEPELČÍ VAJÍČKO s omáčkou ze sušených smržů a šampaňským sabayonem

KŘEPELKA PLNĚNÁ BÍLÝMI KACHNÍMI JÁTRY s krupkovým rizotem s jedlými kaštany a pěnou z topinamburů

TELECÍ NA VINNÉ OMÁČCE ze sušených hroznů a cibulek, bramborové dýňové puré a restovaná zelenina brunoaz

ČOKOLÁDOVÁ TRUBIČKA s pomerančovým krémem a mraženým pomerančovým champagne sorbetem

2. menu

Šnek s champagne nádivkou

Filet severského halibuta pečený v bukovém kouři se champagne sabaionem

Králičí terina s liškami ve skořicové esenci

Dýňový krém s kousky pečené cukety a uzeným vepřovým jazykem

Dušená hovězí líčka na víně Pinot Noir s Casulet d' Champagne a nokem ze sladkého

česneku Marinovaná hruška s hořkou čokoládou Valthrona na kaštanovém puré

Praha: **Jiří Král**



Vyučil se v podniku Hotely a restaurace Praha 2. Pracoval v hotelu Beránek a v restauraci Peking, což byla v pořadí druhá čínská restaurace v Praze.

Absolvoval několik praxí a stáží v Paříži, Německu, Švýcarsku, Skotsku, Norsku, Itálii i v Indonésii a vždycky mířil co nejvýše. V roce 1996 získal titul Kuchař roku ČR, 12 let byl členem, později kapitánem národního týmu kuchařů AKC ČR.

Od roku 2010 se věnuje gastronomickému poradenství a cateringu. Je členem rytířského cechu Chaine des Rotisseurs – rytíři gastronomie.

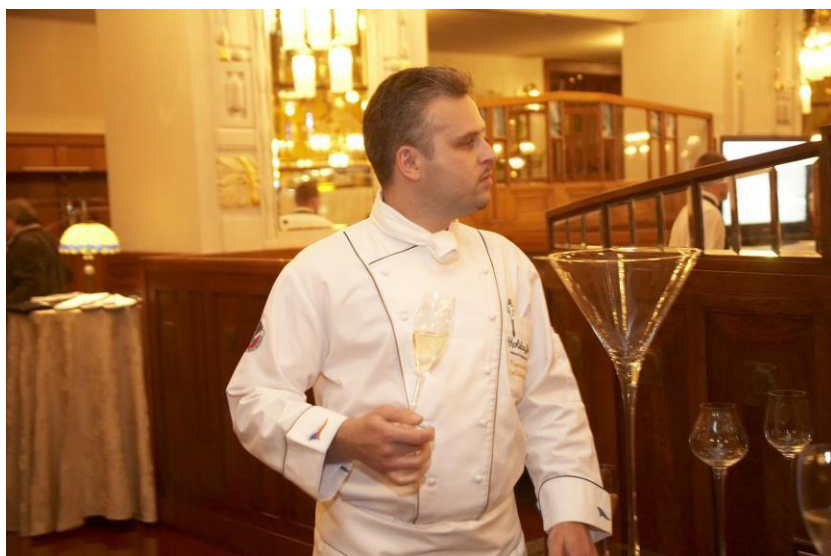
Praha: Jiří Štíft



Šéfkuchař pražského hotelu Mandarin Oriental.

Vystudoval v Praze hotelový management a svou kariéru zahájil v pražském hotelu InterContinental. Později získal místo na palubě proslulé lodi Queen Elizabeth II., po návratu do Prahy v roce 1999 nastoupil do hotelu Radisson SAS Alcron, kde byl po třech letech jmenován hotelovým šéfkuchařem. V restauraci Alcron působil šest let a vydobyl pro ni prestižní cenu Five-star Diamond, kterou uděluje americká Academy of Hospitality Sciences. Opakovaně získal ocenění ve známém kulinárním průvodci Grand Restaurant pro obě hotelové restaurace La Rotonde a Alcron.

Praha: **Ladislav Douša**



Šéfkuchař restaurace Sokolovna Průhonice.

Svoji kariéru začínal v zahraničí, kde se znovu vyučil, svoje první zkušenosti nasbíral v hotelu International v Dejvicích. V současné době působí jako šéfkuchař v průhonické Sokolovně, kde je kladen důraz vedle kvality i na nutriční stránku podávaných jídel. Současně je tamtéž šéfkuchařem Gourmet clubu Grenier.

Člen Asociace kuchařů a cukrářů ČR, bývalý člen juniorského a seniorského týmu, účast na třech kuchařských olympiádách mu přinesla bronzovou medaili, druhé místo na kuchaři roku a stříbrnou medaili Magdaleny Dobromily Rettigové.