



Maurerův Grand Restaurant Festival

V polovině ledna již po třetí začíná Grand Restaurant Festival, který Vám umožňuje navštívit a hlavně ochutnat kulinářské speciality pro Vás připravené v nejlepších restauracích v České republice za festivalové ceny.

Festival v roce 2010 začínal v pražských restauracích, aby se o 3 roky později rozšířil do 63 restaurací ve 12 krajích České republiky a přidaly se k němu doprovodné akce jako například „Mňam bus“ a „Mňam vlak“, které jsou gastronomicky zaměřené.

Šéfkuchaři v jednotlivých restauracích dostali za úkol sestavit tříchodové degustační menu na téma „Czech Specials/ tradiční pokrm“, „Specialita šéfkuchaře“ a „Nejlepší jídlo od maminky“. Hosté si pak mohou vybrat zda ochutnají jeden, dva, či všechny tři pokrmy. K těm je rovněž podávána minerálka a víno, nebo pivo.

Jsme rádi, že se tohoto festivalu můžeme zúčastnit a doufáme, že Vás nezklameme.

Rezervace můžete provádět a více informací se dozvíte na webové adrese:
www.grandrestaurantfestival.cz

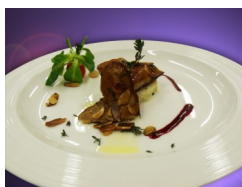
Nebo můžete svým mobilním telefonem naskenovat tento QR kód a přímo si naše menu objednat:



Menu lze objednat pouze přes výše uvedenou internetovou adresu.

Přejeme Vám příjemný zážitek.

Váš Tým
restaurace Buena Vista



Konfitovaná foie gras s mandlemi a bylinkami podávané s domácím chlebem



Jehněčí hřebínek s marinovanými švestkami a kaštiny, trnková omáčka a pohankový šklubánek



Slezský nok z jogurtu v piškotové strouhance s medem a vlašskými ořechy

+ čokoládovomátový sorbet, sklenka minerálky a dvě skleničky vína či piva

600 Kč

PŘIPRAVILI JSME PRO VÁS



BĚHEM LEDNA V LOBBY BARU PROBÍHÁ PRODEJNÍ VÝSTAVA FOTOPLÁTEN EGYPT; ZÁPADNÍ POUŠŤ OD PAVLA SYCHRY

Barman doporučuje - koktejl GIBSON

1. 2. - 29. 2. 2012

Gibson je v podstatě Martini. Místo olivy použijete prostě koktejlovou cibulku! Tento drink popíjela jako první tajemná osoba jménem Gibson, již mohl být nejspíš Charles Dana Gibson, tvůrce „Gibson Girl“ (první slavné americké girl, inspirované



koktejlu.“

jeho ženou Irene). V úvahu přicházejí ještě další osoby stejného jména, počínaje zaměstnancem velvyslanectví až po sestry dvojčata z Chicaga.

Margo: „Přiznávám, že jsem zažila lepší časy, ale ještě stále nejsem k máni za cenu jednoho koktejlu.“

All About Eve, 1950

Složení: Noilly Prat, Bombay Sapphire, koktejlová cibulka

Sklenice: koktejlka

Koktejl HOTELU VISTA Jet Set Fruit

Vítězný koktejl soutěže o koktejl HOTELU VISTA Martiny Nováčkové můžete ochutnat po celý rok.

Gourmet Vista



Slovo šéfkuchaře - nový jídelní lístek

Připravili jsme pro Vás nový jídelní lístek, ve kterém jsme se chtěli zaměřit především na českou kuchyni. I přesto zde pochopitelně naleznete i jídla zahraniční provenience.

Snad největších změn dostaly hlavní chody, kde jsme se snažili nabídnout i některá méně častá, nicméně tradiční, jídla. Mezi ně určitě patří holoubě, či bažant, které se u nás od nepaměti podávaly. Naproti tomu steaky byly zachovány v podstatě v minulé podobě, akorát jsme změnili nabídku omáček. Z těch bych vám doporučil omáčku smržovou, která má krásně houbovou vůni.

Jak si určitě povšimnete, rovněž jsme se vrhli na dezerty,

mezi které byl zařazen jogurtový nok v piškotové strouhance podávaný na capuccinu z lesních plodů a bramborové šišky s mákem přelité přepuštěným máslem, abyste mohli zavzpomínat na „staré časy“.

V novém menu naleznete nejenom zcela nová jídla, ale pochopitelně i Vaše oblíbená jakou jsou tatarský biftek, nebo svičková na smetaně.

Měl-li bych vám doporučit jak by mohlo vypadat Vaše menu, pak bych jako předkrm volil hovězí jazyk podávaný na waldorfském salátku s domácím chlebem následovaný consomé s julienne zeleninkou a domácími

nudlemi jako „lehčí“ variantou našich polévek.

Hlavní chod by mohl být pečený bažant s houbovou nádivkou, merlot omáčkou a zapečeným bramborovým purée. Celé menu bych pak zakončil jogurtovým nokem.

Ale co si vyberete je zcela na Vás a Vašich chutích.

Dobrou chuť Vám přeje

Roman Kurfiřt
šéfkuchař

Na co se můžete těšit do konce května

PŘIPRAVILI JSME
GASTRO
KALENDÁŘ DO
KONCE KVĚTNA
PLNÝ RŮZNÝCH
ZAJIMAVÝCH
JÍDEL

V rámci nového gastro kalendáře jsme uvažovali, jaká degustační menu Vám nabídnout. Štěstí nám přálo a můžeme se účastnit Grand Restaurant Festivalu, v rámci kterého můžete ochutnat již zmíněné degustační menu. Abychom zachovali jeho kvalitu a dokonalost přípravy, nenabízíme Vám v této době souběžně další degustační menu, neboť to by bylo nad naše síly.

Následovat jej bude Valentýnské menu, které je zaměřeno především na lehká jídla s velmi

romantickou tečkou v podobě čokoládového fondánu s vanilkovou zmrzlinou a horkými malinami.

V březnu Vám pak nabídneme Kulinářské degustační menu, které je zaměřeno na perfektní sladění pokrmů, které zdánlivě nemají společné pojítko. Mimo jiné Vám budeme podávat mořského vlka s cukrovým hráškem a nakládanou žlutou ředkvi, nebo dýňové capuccino.

Duben bude ve znamení fran-

couzské kuchyně. Reagujeme tak na Vaše pozitivní ohlasy na loňské menu s touto tematikou a pozměněné Vám je nabídneme i letos.

A nakonec v květnu přijde čas chřestu. Chřest jsme Vám podávali i v loňském roce, ale letos je menu sestaveno zcela jinak. Budete moci ochutnat třeba chřestový krém s restovými artyčoky...

F&B Manager
Roman Šeliga

Otevírací doba

Buena Vista:

Pondělí - Pátek	11:00 - 15:00 18:00 - 23:00
Sobota - Neděle	10:00 - 22:00

Lobby bar:

Pondělí - Pátek	09:30 - 24:00
Sobota - Neděle	15:00 - 23:00
Happy Hours (koktejly)	15:00 - 18:00

www.restaurant-buena-vista.cz
Rezervace na tel: 597 221 111
Jsme také na facebooku.



Boswell a. s. Kapitána Vajdy 3046, 700 30

Náš partner



www.grandrestaurantfestival.cz