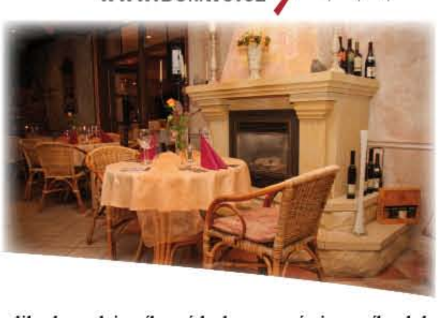
BONATOviny

listopad - leden | č. 4 / 2010 / zdarma

Bonato hotel www.bonato.cz



Riccardo Lucque

Vařil hvězdám Hollywoodu a teď bude vařit vám Riccardo Lucque v Bonatu

Po velmi úspěšné akci s panem Pohlreichem jsme se rozhodli pokračovat v cyklu netradičních degustačních večerů se špičkami české gastronomie. Proto se 21. 1. 2011 představí se svým menu v Hotelu Bonato italský šéfkuchař působící v České republice pan Riccardo Lucque oceněný Michelinskou hvězdou. S ním budete moci prožít netradiční večer, kde ochutnáte pravou Itálii provázanou s dokonalými chutěmi vín, které vám budou představeny společně s menu. Příjemnou atmosféru večera budou doplňovat světové hudební evergreeny s italským nádechem.

Svou kariéru v gastronomii odstartoval již ve věku 16 let, kdy pracoval pro mnoho hotelů v oblasti měst Rimini a Pesaro v italském regionu Marche.

Ve městě Pesaro pracoval Lucque od roku 1990 v restauraci Da Alceo, která se specializuje na ryby a jiné mořské plody a která se může pochlubit jednou hvězdičkou od známého gastronomického průvodce Michelin Guide. V roce 1993 tehdy 24-letý odešel do Anglie, kde zůstal devět let, kromě tříměsíční přestávky v roce 2001, kdy v New Yorku získal pozici šéfkuchaře manhattanské restaurace Il Bucco. Ta byla americkým Zagat Guide v roce jeho působnosti vyhlášena nejlepším nováčkem mezi restauracemi na Manhattanu. V Anglii pracoval Lucque v restauraci Zafferano, která byla v roce 2001 vyhlášena nejlepší italskou restaurací v Londýně. Poté se stal výkonným vedoucím šéfkuchařem řetězce pěti italských restaurací v oblasti řeky Temže. Do Prahy přišel Riccardo Lucque v roce 2002 a přijal zde pozici šéfkuchaře restaurace Square na Malostranském náměstí. V dubnu 2005 otevřel svou vlastní restauraci Aromi na Vinohradech. Riccardo je na šéfkuchaře nebývale tichý, skromný a trpělivý člověk. Má za sebou ohromné zkušenosti z prvotřídních restaurací v Evropě i za mořem. Občas z něj vypadnou slova jako: „Tenhle čokoládový dort bez mouky peču po celou svou kariéru a v New Yorku na něj obzvlášť ráda chodila Gwyneth Paltrow.“ To není vytahování, to je suché konstatování faktu. Riccardova kuchyně je totiž proslulá prvotřídními surovinami a jejich jednoduchým zpracováním. Na surovinách mu záleží tolik, že neváhá své kuchaře posílat na školení do Itálie, aby se tam o potravinách a přísadách naučili co možná nejvíc, aby poznali jejich originální chuť. Ve své restauraci neustále připravuje čerstvé těstoviny a hlavně ryby vozí denně čerstvé. A přestože si Aromi otevřel teprve v roce 2005, stala se během krátké doby automaticky synonymem skvělé nefalšované italské kuchyně. A dnes, v době krize a masového zavírání podniků, otevřel druhou restauraci, která je večer co večer plná hostů. Know-how této restaurace je tradiční italská pohostinnost ve spojení s výtečnými pokrmy. Proto také byl vybrán a vařil osobně pro papeže Benedikta XVI. při jeho třídenní návštěvě české republiky na podzim 2009.

A co miluje na Čechách?

Především svou českou manželku, samozřejmě. Chutnají mu české polévky plné výrazných a silných chutí, pečené koleno, zkrátka domácí česká jídla, která si na nic nehrají. Riccardo mě naučil hledat jednoduchost na talíři. Je jedním z těch, kteří přetvářejí do praxe dvě magická slůvka „složitost jednoduchosti“. Na rozdíl od Indů my Evropané nedokážeme rozlišit desítky druhů koření najednou, zpravidla kombinujeme tři chutě plus jednu doplňkovou navíc, není potřeba pouštět se do složitých kreací. Stačí jednoduše vybrat ten nejlepší produkt a dokonale umět kuchařské řemeslo. Neboť právě u jednoduchého jídla, které stojí na těch nejlepších surovinách, si žádnou polovičatost člověk nemůže dovolit - nedobré ingredience ho vždycky prozradí.

Soutěž o vstupenky

Na minulou akci jsme udělali radost jednomu z našich hostů, kdy slosování jsme nechali na Felixovi - nejmenšímu z Bonata. Radost výherce byla upřímná, ač z počátku nám nechtěl věřit, že je to on, kdo vyhrál 2 lupeny na „Zdendu“.

Proto opět jsme pro Vás připravili soutěž o 2 vstupenky zcela gratis jako dárek od Hotelu Bonato na akci 21. 1. 2011 s panem Riccardem Lucquem italským šéfkuchařem oceněným Michelinskou hvězdou.

Pravidla jsou jednoduchá.

Stačí, když se při návštěvě Hotelu Bonato a následné konzumaci nad 1 000,- Kč ve dvou osobách obrátíte na obsluhující personál, vyplníte na zadní stranu účtenky vaše kontaktní údaje a odevzdáte je ki slosování, které proběhne 16. ledna 2011.

Výherce budeme okamžitě kontaktovat.

Slovo úvodem

Letní dny se svým zářivým slunkem se pomalu překulily do podzimního nádechu s ranními mrazíky, kde se hlásí paní zima. Stromy pomalu mění barvy do nádherných odstínů, nastal čas sbírání jablíček a ořechů, při niž vám čechrá vlasy slabý severní vánek. Dny se pomalu začínají zkracovat, na polích zemědělci dodělávají podzimní práce a místy vidíme větší hejna a stáda srnek, koroptví a bažantů. Nastává čas posvícení a podzimních honů.

Připravil jsem společně se svým týmem pro vás nové vydání Bonatovin, ve kterém vám představíme nové akce připravované Hotelem Bonato, máme pro vás fotoreportáž ze zákulisí akce 1. 10. 2010, nebudou chybět recepty, soutěž a v neposlední řadě vám dáme námět na originální vánoční dárek.

Milan Rousek

Aromi ENOTECA CON CUCINA

Pokud chcete ochutnat chuť pravé Itálie, pak vám doporučujeme při návštěvě Prahy zavítat na Vinohrady, kde se nachází restaurace Aromi, jedna z nejpopulárnějších italských restaurací v Praze.

Uvítá vás autentický italský styl naplněný sluncem, mořem a italskou pohodou. Určitě vás překvapí jednoduchost italské kuchyně, kde se zakládá na tradičních postupech při přípravě pokrmů, zcela určitě na vás zanechá dojem velký stůl uprostřed restaurantu, kde naleznete sýry zcela typické pro italské regiony a vybrat si budete moci z vinotéky, kde naleznete okolo 230 etiket známých i zcela výjimečných vín. Pokud by jste chtěli ochutnat něco z nabídky pokrmů, tak specialitou restaurace je mořský vlk pečený v soli, ale nechte si doporučit z nabídky od obsluhy, jistě vám pomůže s výběrem.

Doufám, že jsme vás naladili na tu pravou Itálii a proto přidávám kontakt na Aromi, abyste si mohli rezervovat místo.

Mánesova 78, Praha 2 (Vinohrady)
Telefon: 222 713 222
www.aromi.cz

LA FINESTRA IN CUCINA

Tradiční italská pohostinnost ve spojení s výtečnými pokrmy je know-how této restaurace. Slogan: „Semplicita - pro jednoduchost italské kuchyně, tradizione - pro tradiční italský přístup při přípravě pokrmů a obsluhy, passione - pro vášeň, se kterou vybíráme ingredience a vína!“. Tím se vyznačuje druhá z restaurací kterým, velí pan Riccardo Lucque. Pokud se rozhodnete pro její návštěvu, určitě neprohloupíte. Už při vstupu vás okouzlí interiér restaurace, kde z něj vyzařuje domáckost prostředí, kde se budete cítit velmi příjemně. Okamžitě se vás ujme obsluha, která bude v tu chvíli jen pro vás. Neváhejte a určitě si vyberte z nabídky vinného lístku a pozorujte hru číšníka se sklenkami - opravdový zážitek. A protože se restaurace specializuje na přípravu steaků, nechte si vyprezentovat nabídku mas - kouzelné povídání. Specialitou podniku jsou tyto pokrmy - hovězí kýta pečená ve víně, barbera podávaná se smetanovými bramborami a liškami, zprudka pečený steak z tuňáka obalený v citrusové kůře se špenátovým salátem, ravioli plněné sýrem, robiola s emulzí z černých lanýžů, ale to už necháme na vás, čím se necháte zlákat a přidám opět adresu a kontakt pro vaše rezervace.

Platnéřská 13, Praha 1 (Staré Město)
Telefon: 222 325 325
www.lafinestra.cz

Menu 21.1.2011

1.

SVATOJAKUBSKÉ MUŠLE V RAJČATOVÉ VODĚ

TUŇÁK S PANZANELLA CHLEBEM

LEHCE ZAUZENÝ LILEK SE SÝREM DI FOSSA

CAPPUCCINO Z CHOBOTNICE

2.

CHOBOTNICE S CIZRNOU A ROZMARÝNEM

3.

ČERNÉ RIZOTO S LANÝŽI Z UMBRIE S PARMEZÁNOVÝM MRAKEM

4.

POMALU TAŽENÁ TELECÍ LÍČKA S UZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ A DUŠENÝMI ARTIČOKY

5.

ČOKOLÁDOVÝ DORT

K tomuto menu budou podávána tato vína:

Mirto Elisabetta Foradori
Dolcetto D Alba Giuseppe Mascarello
Barbera Cappellano
Reciotto dell Valpolicella

Jaké dárky budete nakupovat? Stále nepřichází ta pravá inspirace? Tak zkuste obdarovat vaše bližní gurmánským zážitkem. Hotel Bonato ve spolupráci s redakcí našich novin pro vás připravil nabídku vánočního dárku – vstupenky na akci konanou 21. 1. 2011 s italským šéfkuchařem Riccardem Lucquem. Pokud chcete získat další informace, volejte tel. číslo 775 357 699

JAK NA SPRÁVNÝ BIFTEK

1. Správně maso nakrájet
Když si domů z obchodu přinesete maso, nejdříve ho omyjte pod tekoucí studenou vodou a osušte. Jednotlivé porce krájejte vždy přes vlákno a použijte dobrý ostrý nůž, abyste jemné maso při krájení nepotrhali. Výška jednotlivých bifteků by měla být dva až čtyři centimetry. Maso opatrně roztlačte do stran a pak vraťte zpátky do původního tvaru.

2. Připravit biftek na smažení
Aby maso při smažení zachovalo pravidelný tvar, je dobré ho před tepelnou úpravou ovázat kuchyňským provázkem. Ten seženete v domácích potřebách, ale také v papírnictví. Jednotlivé bifteky jím převažte a na konci udělejte dvojitý uzlík. Provázek by se do masa neměl moc zařezávat, ale ani by neměl být příliš volný, aby nesklouzl.

3. Vrchol vaření - smažení
Na smažení si vyberte pánev, která má těžší a rovné dno. Teflon se nehodí, lepší vlastnosti má ocel, litina nebo železo. Pokud ji rozpálíte, bude držet stabilní teplotu, a přitom se její obsah nebude přepalovat. Nehrozí pak ani zakouřená kuchyň, ani maso, které kvůli pachuti přepáleného oleje skončí v koši. Bifteky smažíme na olivovém nebo slunečnicoLeji.

4. Máslo doladí výslednou chuť
Jemná chuť másla, které se na konci smažení přidává na biftek, doladí výslednou chuť. Máslo se na maso pokládá ale opravdu až na poslední chvíli, aby se vysokou teplotou nepřepálilo. Jak dlouho je třeba bifteky smažit, abyste dosáhli požadovaného stupně propečení, se dozvíte v tabulce níže. Doporučujeme dodržet čas přípravy.

5. Zabalit a nechat odpočívat
Hotový biftek vyjmeme z pánve a teprve teď jej osolíme. Kdybychom ho solili na začátku smažení, sůl by vytáhla z masa vlhkost a biftek by byl vysušený. Zabalíme do dvou vrstev alobalu a položíme jej na předehřátý talíř. Necháme odpočívat aspoň tři minuty. V alobalu maso tzv. dojde, šťávy se rovnoměrně rozloží, a jeho chuť bude ještě jemnější.

IDEÁLNĚ PROPEČENÝ STEAK

Každý ho má rád jinak, někdo téměř syrový, jiný naopak pořádně propečený s křupavou kůrkou. časy smažení jsou však jen orientační - záleží totiž i na výšce masa a výkonu sporáku.

1. rare
Steak se smaží zprudka, jen krátkou dobu - stačí minuta z každé strany. Maso je pak zvenku hotové, ale uvnitř polosyrové až krvavé.

2. medium rare
Maso je tzv. středně syrové, na okrajích řezu přechází od světle růžové do červené. Smažíme dvě minuty z každé strany.

3. medium well
Středně propečený steak je patrně nejoblíbenější, všechno maso je hotové, jen ve středu narazíte na narůžovělou část. Smažit ho musíte čtyři minuty z každé strany.

4. well done
Velmi propečené maso, kde ani ve středu nenajdete polosyrová místa. Smažíme ho pět minut z každé strany.

Jedna z variant na legendární cheesecake, dezert z USA

Recept na dort o průměru 24 cm:
250 g sušenek, 120 g másla

Náplň:
600 g plnotučného krémového sýra nebo měkkého plnotučného tvarohu, 250 g moučkového cukru, 1,5 lžičky vanilkové esence, 1,5 lžičky citronové šťávy, 3 ks vekých vajec, 1 ks žloutku, 200 ml zakysané smetany

Na potření:
250 ml zakysané smetany, 1 lžíce moučkového cukru, 2 lžíce citrónové šťávy

Nejprve si připravíme sušenková základ, sušenky dáme do mikrotenového sáčku a rozdrtíme je válečkem. Pak si rozpustíme máslo ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě a smícháme ho s rozdrcenými sušenkami. Dortovou formu o průměru 24 cm vymažeme máslem nebo vyložíme papírem na pečení a napěchujeme ji sušenkovou drtí. Alobalem utěsníme formu, aby se nám při pečení nedostala voda z vodní lázně až k dortu. Smetanový sýr nebo měkký plnotučný tvaroh rozetřeme dohladka (můžeme ručně nebo i v robotu). Přidáme cukr a zase důkladně rozetřeme a tak postupujeme se všemi dalšími ingrediencemi, kromě vajec, které po jedné přidáváme a zapracováváme tak, aby byly všechny dobře spojeny a nevznikaly nám žmolky. Nakonec zamícháme po jednom vejce a samostatný žloutek až nám vznikne docela řídký krém. Do formy s drtí opatrně nalijeme krém a necháme ho pár minut odpočinout. Vyhřejeme troubu na 160 °C a na střední mřížku umístíme nádobu s horkou vodou, do které ponoříme formu obalenou alobalem tak, aby voda sahala asi do poloviny výšky formy. Pečeme cca 30 minut, pak necháme dort vychladnout v otevřené troubě. Uložíme v lednici a necháme nejméně 8 hodin prochladnout. Před podáváním potřeme dort zakysanou smetanou (250 ml) utřenou s lžící moučkového cukru a se dvěma lžícemi citrónové šťávy.

Doporučení: Pravý sýr na cheesecake se používá tzv. Philadelphia, u nás podobný sýr koupíme pod názvem Culinaria, ale pokud použijete lučinu, popřípadě italské mascarpone či ricottu, výsledek bude také skvělý.

Cheesecake s malinovou omáčkou

Bernaise omáčka

Bernaise omáčka (na 1/4 litru): 200 ml bílého vinného octa, 200 ml bílého vína, nebo Vermouthu, 2 lžíce posekaných lístků estragonu, nebo 2 lžičky sušeného, 2 malé na jemno posekané hnědé šalotky, 1 velký žloutek, 5 lžic másla, sůl a kayenský pepř podle chuti,

Přivéct ocet, víno, 1 lžíci estragonu a šalotky do varu a povařit vše po 5 min. (zredukovat). Odstavit a nechat trochu zchladnout.

Do mixeru vložit zchladlou směs, přidat žloutek a mixovat vše po 30 sekund. Při běžícím motoru pomalinku přidávat rozpuštěné horké máslo. Nakonec přidat zbylý estragon a mixovat jenom po pár sekund navíc. Je-li omáčka příliš hustá, tak přidat lžíci vína.

Terinka z holoubátek s jablečným chutney

Filet z hovězího s omáčkou Bernaise, bramborový dort

Lanýžové gnocchi se šampaňskou omáčkou

Chilský Sea Bass se zeleninou, citronovo-zázvorové glazé

Průvodce Michelin

Průvodce Michelin (francouzsky: Le Guide Michelin) je série knižních průvodců vydávaných každoročně francouzskou společností Michelin ve více než 12 zemích. Tento průvodce volně navazuje na Michelin Red Guide, nejstarší a nejznámější průvodce, který uděloval hvězdičky hotelům a restauracím. Společnost Michelin vydává také Zeleného Průvodce Michelin (Michelin Green Guide) pro cestování a turistický ruch, stejně jako několik novějších publikací jako Guide Voyageur Pratique (samostatné cestování), Guide Gourmand (dobře hodnocené restaurace), Guide Escapade (rychlá občerstvení) a Guide Coup de Cœur (popis hotelů).

Historie

André Michelin vydal první edici průvodce po Francii v roce 1888, která měla pomoci řidičům při parkování jejich aut, hledání příjemného ubytování a možnost dobře se najíst při cestování. Průvodce obsahoval adresy benzinových pump, garáží, autoopraven a informace o cenách paliva a otvírací doby. Kniha se rozdávala zdarma v letech 1900-1920. Bratři Michelinové zavedli poplatek poté, co mnoho průvodců bylo nalezeno povalujících se na pracovních stolech bez užitku. Průvodci zdarma nebyly brány vážně. Kniha poprvé představila hodnocení hvězdou v roce 1926, aby upozornila na dobrou kuchyni. Dvě a tři hvězdičky byly přidány poprvé na počátku 30. let. Obal průvodce byl původně modrý, ale od roku 1931 byl změněn na červený. Protože se cestování stále více rozšiřovalo, systém hvězdiček se rozvíjel a průvodce se dostal i do dalších zemí. V dnešní době série obsahuje 12 průvodců s více než 45 000 hotely a restauracemi napříč Evropou a jen ve Francii bylo prodáno 30 miliónů kopií od doby, co průvodce poprvé vyšel. Nyní je znám Červený průvodce Michelin pokrývající Francii, Rakousko, Nizozemí, Belgii, Lucembursko, Itálii, Německo, Španělsko, Portugalsko, Švýcarsko a Velkou Británii a Irsko. Průvodce zabývající se Francií je stále považován za značně dokonalý. Existuje pak rovněž průvodce Zelený Michelin, který se zabývá hlavními městy Evropy.

První průvodce po městech mimo Evropu byl vydán až v roce 2005 pro New York a v roce 2006 pro San Francisco. Průvodce Tokiem, Los Angeles a Las Vegas byly poprvé vydány až v listopadu 2007. V průvodci Tokiem vydaném v listopadu 2008 bylo uděleno celkem 227 hvězd - 9 restaurací dostalo 3 hvězdy, 36 restaurací 2 hvězdy a 128 restaurací 1 hvězdu. Je to větší množství než v případě 3 hvězdičkových restaurací v New Yorku a 2 hvězdičkových restaurací v Paříži. Ale příčinou byl zřejmě počet restaurací, které má Tokio (160 000 - oproti NY s 25 000 a Paříži s 13 000 restauracemi). Průvodce pro Hong Kong a Macao byl vydán až nedávno v prosinci 2008, kdy byla jmenována do funkce šéfredaktora pro francouzkou sérii průvodce Němka Juliane Caspar. Je to první žena a zároveň první člověk jiné národnosti, který převzal kontrolu nad francouzskou verzí.

Červený a zelený průvodce Michelin

Červený průvodce Michelin je podrobnější než ostatní Michelin průvodci. Rozsáhlý systém symbolů popisuje každý recenzovaný podnik jak v jedné, tak ve dvou rovinách. Pro restaurace ohodnocené hvězdou také jsou uvedeny navíc 3 speciality. V poslední době je přidána hvězdička mnoha podnikům, např. ve Francii je nyní 9 000 restaurací, které se mohou pyšnit 1-3 hvězdami Michelin. Toto shrnutí je zapisováno do průvodce v jazyce země, pro kterou je vydáván, ale symboly jsou zachovány. Červený průvodce používá anonymní inspekci a neohlašuje předem svou návštěvu. Michelin požaduje znovu navštívit podniky průměrně jednou za 18 měsíců k udržení svého hodnocení do budoucna. Zelený průvodce Michelin se zaměřuje na konkrétní oblasti Francie a na mnoho zemí, oblastí a měst mimo Francii. Většina Zelených průvodců pro Francii je dostupná v několika jazycích. Obsahují základní informace a abecední seznam popisující hlavní zajímavosti podniků. Stejně jako Červený průvodce Michelin používá 3-hvězdičkový systém doporučující speciality v podnicích.

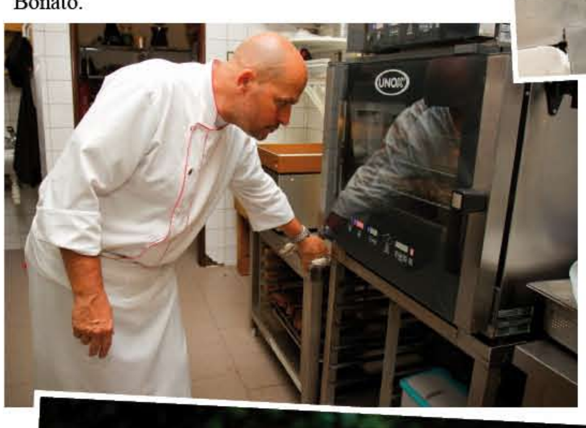
Michelinovy hvězdy a další hodnocení
Michelinův maskot Bibendum

Průvodce hodnotí 1-3 hvězdami malý počet restaurací výjimečné kvality. Hvězdy jsou udělovány šetrně, například ve Velké Británii a Irsku bylo v roce 2004 ohodnoceno pouze 5.500 účastníků – nově 98 restaurací s 1 hvězdou, 11 se dvěma hvězdami a pouze 3 restaurace se třemi hvězdami. Od roku 1955 průvodce zvýrazňuje restaurace nabízející dobré jídlo za dobrou cenu, dnes nazvaný jako Bib Gourmand. Podniky musí mít v nabídce menu, které nepřesáhne částku 28£. Název pochází ze slova Bibendum, což je název maskota společnosti Michelin. Průvodce také obsahuje restaurace, které nemají žádnou hvězdu. Tyto restaurace jsou obvykle hodnoceny stupnicí „příborů“. Toto hodnocení je dáváno všem restauracím, uznaným v průvodci, v rozsahu 1-5 příborů. Jeden „příbor“ znamená „docela příjemná restaurace“ a pět „příborů“ znamená „luxusní restaurace“. Jestliže je příbor zbarven do červena, označuje to restaurace, které jsou „velmi příjemné“. Příborová stupnice je určena pro označení celkově příjemného prostředí a kvalitu restaurace, nicméně žádný seznam v průvodci nepožaduje vysoký standard kuchyně.

Restaurace, nezávisle na jejich dalším hodnocení v průvodci, mohou také dostat další symboly z tohoto seznamu:

- Mince jsou udělovány těm restauracím, které servírují menu za určitou cenu nebo méně. Cena záleží na místním cenovém standardu. Ve Francii je požadovaná cena v současnosti 16,50 €.
- Zajímavý výhled nebo velkolepý výhled symbolizovaný černými nebo červenými symboly dostávají restaurace, které nabízejí oběd či večeři s výhledem.
- Hrozny jsou dávány restauracím, které servírují zajímavý výběr vín.

Jak jistě víte, 1. 10. 2010 proběhla u nás v Hotelu Bonato dlouho očekávaná akce s panem Zdeňkem Pohlreichem. Rozhodli jsme se, že Vám, našim čtenářům, představíme zákulisí i průběh této akce formou fotoreportáže, kterou pro nás nafotil profesionální fotograf pan Strouhal z Hradce Králové. Vybrali jsme pro vás několik zajímavých momentů z průběhu příprav celého dne a pokud by jste měli zájem si prohlédnout další fotografie, tak jsou umístěny na stránkách **www.bonato.cz** na facebooku Hotelu Bonato.



Pokud se vám budou líbit internetové stránky našeho hotelu, staňte se na facebooku našimi fanoušky a budete dostávat nejčerstvější informace o dění v našem hotelu. Nezapomeňte se podívat také do sekce videa, kde určitě časem přibude zajímavé video z akce s panem Pohlreichem a máte také k dispozici elektronickou podobu Bonatovin zcela v barevném provedení.

Bonato hotel www.bonato.cz

MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA V BONATU

Dovolujeme si vás pozvat v neděli

5. 12. od 15 hodin

k nám do Hotelu Bonato, kde pro děti vystoupí:

- 15.00 - animátorka
- 17.00 - kouzelník
- 18.00 - Mikuláš s čerty a anděly a rozdají dětem dárečky, které pro ně připravíte.

Vstupné se u nás neplatí pouze si rezervujte místa na

tel.: 775 357 699

VV music shop CD, DVD, Mp3, BLU-RAY Jana Vintrová

Kamenný obchod VV music shop - Jana Vintrová
prodej hudby, mluveného slova, pohádek, filmů atd.,
na CD, DVD a Blu-Ray nosičích a stylových doplňků (trika, mikiny)
sídlí v Náchodě na pěší zóně, Kamenici 144.

Nabízíme široký výběr z mnoha titulů.
Najdete u nás spoustu žánrů, jak v hudbě, tak i ve filmu.
Na tomto místě se hudba a filmy prodávají více než 50 roků.
Firma VV music shop v této tradici pokračuje.

Připravili jsme pro Vás soutěž o dárkový poukaz v hodnotě 500 Kč.
Stačí jen uhodnout kolik titulů obchod VV music shop nabízí.

Soutěž !!

A. asi 3200
B. asi 4200
C. asi 5200

Malá rada na závěr: Stavte se a můžete si je spočítat.
Odpovědi posílejte do 16. ledna 2011 na: bonatoviny.soutez@seznam.cz

Udělejte radost svým blízkým. Nabízíme dárkové poukazy v hodnotě 300,- Kč, 500 Kč, 700,- Kč a 1000,- Kč s 5 % slevou na další nákup.

Dárkový poukaz VV Jana VINTROVÁ
music shop CD, DVD, Mp3, BLU-RAY, STYLOVÉ DOPLŇKY
500 Kč
minimální částka nákupu

Tip na gastro výlet

NÁŠ TIP !!

Pec pod Sněžkou

Venku začíná profukovat, listí ze stromů už dávno změnilo svoji barvu, večery se protahují a paní Zima začíná nastolovat svoji vládu. Určitě, tak jako já se zamyslíte, že je lepší zdlouhavé večery trávit ve vyhřáté světnici, nejlépe s měkkým krbovým teplíčkem a pochutnávat si na dobrém jídle. Pokud byste k tomu chtěli přidat prostředí českých hor, nechte se ode mě pozvat do jedné z útulných horských restaurací. Pokud zavítáte do horského střediska Pec pod Sněžkou, nezapomeňte si předem rezervovat místo ve zdejší restauraci Enzian. Restaurace sama o sobě je pojata v původním krkonošském stylu a její kuchyně s dlouholetou tradicí se nese v duchu klasické české kuchyně se zaměřením na speciality zdejších horalů. Šéfkuchař David Grundza, který načerpal mnoho inspirací na svých stážích ve světě, se rád vrací již k dnes zapomenutým receptům, kterým dává nádech moderních trendů a jistě vás překvapí svoji originalitou a vybraným vkusem při servírování těchto lahůdek.

Samozřejmě nemůžu opomenout vám zde přiložit kontakt, kdybyste se náhodou nechali zlákat na návštěvu Pece pod Sněžkou.

Enzian Restaurant čp. 209
tel.: +420 499 736 357, www.enzian.cz

SILVESTR 2010

Srdečně vás zveme na prožití silvestrovského večera u nás v Bonatu, kde pro vás bude hrát a zpívat

*** David Wiljo Kangas z Bostnu ***

začínáme již ve 20 hodin a končíme až druhý den

vstupné na akci 350,- Kč obsahuje:
hudební produkci - slavnostní půlnoční přípitek

Další informace a objednávky na tel.: 775 357 699

Tapas Party
od 22 hodin vám budou v průběhu večera podávány našimi kuchaři tapas speciality za jednotnou cenu

Blíží se čas předvánočních večírků, proto Hotel Bonato přichází s nabídkou zabezpečení takovéto akce pro vaši firmu, společnost, školu, ale i pro soukromou akci. Nabízíme vám příjemné prostředí ve stylu toskánských restaurací, výběr z atraktivních menu připravených na míru pro vaši akci. Široký výběr alkoholických i nealkoholických nápojů. V případě vašeho zájmu vám zabezpečíme hudební i zábavní program. Pokud vás oslovila naše nabídka, kontaktujte nás na tel. čísle 775 357 699 a my pro vás připravíme kompletní nabídku.

Pokud chcete inzerovat v našich novinách, kontaktujte nás na tel. nebo e-mail.

Hotel Bonato: Lázeňská 102, 547 01 Náchod, tel.: +420 491 424 540, fax: +420 491 424 525, email: info@bonato.cz, www.bonato.cz
Bonatoviny: Vydává Hotel Bonato, Redakce: bonatoviny@seznam.cz, tel.: 777 781 241, Soutěž: bonatoviny.soutez@seznam.cz
Šéfredaktor: Milan Rousek, Grafika a zlom: Filip Kulhánek, Tisk: Tiskárna Polonček Náchod, Náklad: 1000 ks