

TLAČOVÁ SPRÁVA

Slovensko prechutnalo na Zimnom festivale jedla viac ako 5000 ľudí

Jedlá TOP šéfkuchárov Slovenska mohli gurmáni za zvýhodnené festivalové ceny ochutnávať od 14. januára do 17. februára. Medzi degustáciami sa našli aj favoriti a preferované jedlá. Až 80% zo zakúpených degustácií bolo trojchodových, a preto mali návštevníci naozaj veľa "materiálu" na hodnotenie.

Zimný festival jedla v roku 2015 sa konal na celom Slovensku a navštívilo ho o 50% viac degustátorov oproti minulému ročníku. Počet všetkých degustácií sa vyšplhal až na číslo 5104. Veľký úspech mali Gurmán busy štartujúce z Bratislavy, a historicky aj prvý vypredaný Gurmán bus z Košíc. Gurmán pobyty ako minuločná novinka sa tiež uchytili a bol o ne citeľne väčší záujem. Návštevníci na nich ochutnali nielen gurmánske pochúťky, ale relaxovali aj v najlepších slovenských wellness a spa. Zapájali sa najmä ľudia vo veku 30 - 50 rokov.

Zimný festival jedla zarezoval už aj v Maďarsku a Rakúsku formou návštevy gastronovinárov z oboch krajín a ich pozitívneho hodnotenia v médiách, čo je veľkým príslubom pre slovenské reštaurácie.

Ďalšou novinkou tohto ročníka bol nový platobný systém kreditnou kartou s okamžitou rezerváciou. Tento krok sa ukázal ako opodstatnený, lebo tento spôsob uprednostnilo pred prevodom alebo internet bankingom až 70% všetkých hostí! Príjemným zistením tohto ročníka bol pokles storna rezervácií. Minulý rok ľudia rezervovali, ale nezaplatili skoro 7% degustácií a tento rok sa číslo znížilo na 5% degustácií.

A ktoré boli tie NAJnavštevovanejšie reštaurácie tento rok?

NAJ reštaurácie (celá SR):

1. Carneville meat restaurant and bar, Bratislava
2. FOU ZOO, Bratislava
3. Pavúk - wine restaurant, Modra
4. Zylinder cafe & restaurant, Bratislava
5. AuCafe, Bratislava
6. Gašperov mlyn, Batizovce

NAJ reštaurácie mimo Bratislavy:

1. Gašperov mlyn, Batizovce
2. Afrodita, Chateau Čereňany
3. Hotel Dubná skala, Žilina
4. Kaštieľ Mojmirovce

Ako reštaurácie s najlepším menu boli účastníkmi festivalu vyhodnotené, bez poradia:

Bratislava:

CUBES Hotela Aston, Albrecht, Pavúk Wine Restaurant a Leberfinger

Slovensko:

Reštaurácia a penzión Baránok, Gašperov mlyn, Taky´s Hotel Galanta a Villa Rosa

Najlepšie jedlá v jednotlivých kategóriách podľa organizátora:

Chute regiónov:

a/ Jahňacia roláda so špenátovým pyrém, konfitovaným cesnakom a zemiakovou knedličkou s omáčkou z jahňacích ľadvíniok - Albrecht Jaroslava Žideka

b/ Jelení Tokáň – Taky´s Hotel Galanta

Ikonické jedlo:

a/ Lasagne z domáceho syra z údeného mlieka, slaninové chipsy a crémé brûlée z červenej repy – Gašperov Mlyn Batizovce

b/ Pečený hovädzí chvost, šafránové chilli krúpkky, SOUS-VIDE zelenina – CUBES Hotel Aston

Recepty našich mám:

a/ Batôžtek plnený ragú z diviny podávaný s domácim kôprovým tvarohom – Pavuk wine restaurant Modra,

b/ Kulajda 2015 (Spenený topinamburový krém s nájdeným lievikom trubkovitým, hlúzkou a stratenými prepeličiami vajičkami) – Baránok Košice

Top dezert festivalu:

Dezert v podobe jačmenných krúp varených v malinovom mlieku – Reštaurácia a penzión Baránok

Najviac objednávané jedlá ZFJ 2015:

- Steak z hovädzej "dry aged" roštenky (AUT), zelerové pyrém, domáce zemiakové krokety, mäsový jus - Carnevalle
- Jahňacia roláda so špenátovým pyrém, konfitovaným cesnakom a zemiakovou knedličkou s omáčkou z jahňacích ľadvíniok - Albrecht
- Involtini di anatra - Rolovaná kačica so zemiakovými gnocci so smotanovou omáčkou z gaštanov a panchetti – Au Café
- Špeciálna sushi rolka podľa sushimajstra - Fou Zoo
- Teľací krk sous vide na hústkovom kréme, zelerovo-tekvicové pyrém, hruška marinovaná v šalotkovom džúze – Gašperov mlyn
- Chrbát z mangalice parfumovaný orieškovým maslom, podávaný s hráškovým pyrém a pomarančovou mrkvou – Pavúk Wine Restaurant