

Sváteční gastrotip z plzeňského pivovaru: Oslavy vzniku republiky se slovenskými víny a tradičními pokrmy

21.10.2024 - | Plzeňský Prazdroj

Kuchařští mistři z Hospody Na Spilce připraví v rámci Degustačního večera pětichodové menu zpracované z lokálních surovin. Servírovat se bude například teplý předkrm - zubáč s hráškem, chorizo omáčkou a kerblíkem, následující hlavní chod nabídne jehněčí hřbet, presovaný špenát, kroketu z ovčího sýra, espumu ze smržů, chips z jehněčího boku, rizoto z ječmene a tarhoni. Samozřejmě nebude chybět závěrečný sladký dezert: větrník, krém z bílé čokolády a brynzy, čokoládová hlína.

O párování vín a zasvěcené povídání o víně se během degustačního večera postará zkušený slovenský enolog a someliér Vladimír Hronský, který říká: „Můj život je víno. Od studií na vinařské škole a později na univerzitě jsem si k němu vybudoval svoji vlastní cestu. Na jejím začátku stál můj děda, který byl mým mentorem. Učil mě rozumět vinařství, ale i vinohradu. Bez kvalitních hroznů totiž nevyrobíte dobré víno.“ Degustační večer slovenských vín a chutí začne v Konferenčním centru Secese v plzeňském pivovaru v 17 hodin.

Tím ovšem netradiční oslava vzniku Československa nekončí. V Hospodě Na Spilce na nádvoří plzeňského pivovaru bude od středy 30. října do neděle 3. listopadu k dispozici kromě stálého menu i speciální nabídka slovenských jídel. Opět s možností doplnit pokrm vybraným slovenským vínem nebo si rovnou zakoupit celou lahev. V rámci Slovenského týdne hosté ochutnají to nejlepší z kuchyně našich sousedů, včetně kapustnice, halušek s brynzou a restovanou slaninou, jeleního ragú s kořenovou zeleninou a bramborovými šulanci nebo žemlovky s marinovanými slivkami a tvarohem.

On-line prodej vstupenek na Degustační večer slovenských vín a chutí (2 399 Kč/osoba): Degustační večer slovenských vín a chutí | Dárky a poukazy | Plzeňský Prazdroj - Eshop

Poznámka pro editory:

- *Hospoda Na Spilce na nádvoří plzeňského pivovaru patří mezi největší podniky v České republice a nachází se v prostorách bývalých kvasných sklepů. V roce 2022 prošla výraznou proměnou, a to jak z hlediska interiéru, technologií, tak i menu. Tým zkušených profesionálů tu vaří jídla z prvotřídních surovin pocházejících zpravidla od lokálních farmářů a často také přímo z plzeňského piva. Zdejší pýchou je pak perfektně ošetřené a načepované pivo - včetně nefiltrovaného ležáku Pilsner Urquell.*
- *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<https://www.prazdroj.cz/svatecni-gastrotip-z-plzenskeho-pivovaru-oslavy-vzniku-republiky-se-slovenskymi-viny-a-tradicnimi-pokrmy>