

CAPPUCCINO U JAMIEHO



Recipease

K malebné londýnské čtvrti Notting Hill má většina z nás kladný vztah zejména díky stejnojmennému filmu s Julií Roberts. Vypravili jsme se tam v rámci třídního semináře, který uspořádal pro své caterery Google. Ovšem nenavštívili jsme knihkupectví Hugh Granta, ale nově otevřené kulinařské centrum Recipease otevřené neméně slavným Jamie Oliverem. Timeout London Magazine zařadil Recipease mezi 8 míst v Londýně, které musíte vyzkoušet a nedávno byl dokonce nominován na „store design“ roku. Recipease je obchod, škola vaření, kavárna, bistro, vzdělávací a komunitní centrum... prostě místo, po jehož návštěvě i ti největší zarputilci musí uznat, že vaření je zábava!

Jediné co mi zkalilo dojem, byla osobní nepřítomnost Jamieho. Všechny nás potěšilo alespoň jeho video s osobním vzkazem a nabídkou ke spolupráci v rámci Jamie Oliver Foundation. Už se těšíme!

Mému kolegovi, šéfkuchaři Gianlucovi, a kolegovi z Google Café v Miláně však zkalila dojem ještě jed-

na událost. Dvě krásné slečny se během lekce vaření učily, jak dělat právě italské rizoto. Všimla jsem si, jak u obou Itálů roztla nervozita: „Ti angličtí kuchaři právě kazí naše jídlo a ještě to učí!“, a pak už brblali jen italsky. Prostě chyběl nám Jamie!

Byly čtyři hodiny odpoledne a my ostatní jsme si v klidu objednali fantastické cappuccino. Vedle mě seděl Gianluca s kolegou z Milána a pili cappuccino! „Myslela jsem, že Italové pijí cappuccino jen ráno!?“ „Hm, no jo! Vidíš!“, a pak už brblali jen italsky. Nevím, zda je Kevin Roberts příbuzný s Julií Roberts, ale řekl to dobře: Když převládnu emoce, rozum už toho moc nesvede.

Vaše Renata



Gianluca Giardi & Renata Lukášová



Renata Lukášová
Fresh & Tasty Director
mob.: +420 774 196 511
renata.lukasova@zatisigroup.cz



Knihu našich oblíbených receptů pro vás jsme bohužel nestihli ve slíbeném termínu. O svůj výstik ale určitě nepřijedete! ☺ Jakmile bude připravena, budeme vás informovat.

PLES V OPEŘE SE VYDAŘIL



„Dovolte mi jménem svým i celého organizačního týmu, ale především jménem hostů Plesu v Opeře, poděkovat za letošní spolupráci a podporu. Na catering a služby personálu Zátisí catering slyšíme od soboty samou chválu - vstřícnost, perfektní servis, dostatečná péče a úsměv až do konce. Věřím, že vám odvedená práce přispěla ke skvělé atmosféře večera a že i vy a vaši hosté jste si večer užili.“

Organizační tým

CAFÉ-RESTAURANT VÁCLAV

Historie, design a chuť v Mladé Boleslavi

Výlet do Mladé Boleslavi určitě stojí za to!

Díky jedinečnému spojení Zátisí Group a Škoda Auto, si můžete udělat výlet do historie automobilového průmyslu v nově zrekonstruovaném Škoda muzeu a zároveň ochutnat lahůdky **Café-Restaurant Václav**.



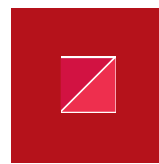
Vaříme pro vás z prémiových regionálních surovin. Denní menu je sestaveno pod taktovkou šéfkuchaře Michala Matuly. Ale můžete zajít třeba jen na odpolední kávu a dort. Své ratolesti vezměte s sebou, čeká tu na ně dětský koutek s tematickými hračkami. Moderní bistro je také vhodné pro vaše obchodní jednání či soukromé oslavy.



Petra Kandertová
Managing Director



mob.: +420 605 241 556
petra.kandertova@zatisigroup.cz



zátisí group ŠTASTNÉ NOVINKY

J A R N Í V Y D Á N Í 2 0 1 3

ŠTĚSTÍ JE CESTA

Jaro je již cítit ve vzduchu a všichni se těšíme na Velikonoce. ☺

Před šesti měsíci jsem se s vámi podělil o historku, jak jsem před časem v jižní Francii omdlel kvůli třem výrazně vyhrzlým ploténkám. Psal jsem i o tom, že verdikt lékařů zněl okamžitě operovat, i o tom, že bych měl pak už napořád chodit po světě se dvěma titanovými hřeby v oblasti bederní páteře.

Uplynulo šest měsíců a já bych se s vámi rád podělil o své pokroky. Operaci jsem odmítl a stejně tak i „léčivý koktejl“ namíchaný ze silných analgetik a steroidů k tlášení prudkých bolestí. Bolest má totiž tu úžasnou vlastnost, že dokáže vaši pozornost nekompromisně přitáhnout k právě prožívanému okamžiku a způsobit, že se vaše mysl přestane toulat v minulosti, nebo odbíhat do budoucnosti. Rozhodl jsem se využít ten získaný klid myslí a vydat se cestou svědomité fyzioterapie a cvičení (45 - 60 minut denně), meditace (nikoliv medikace) – minimálně 30 minut denně a pravidelných PROCHÁZEK (30 - 45 minut denně). Vlastně jsem konečně pochopil skutečný význam slova procházka – **Prozří, chápej a zamiluj si konkrétní aspekty svého já.** ☺

Po osmi měsících od zahájení terapie jsou bolesti mnohem slabší a navíc jsem si uvědomil, že:

- Mé tělo dokáže vyprodukovat, správně dávkovat a včas podávat dokonale vyváženou skladbu neurochemikálií, které umí zvrátit průběh nemoci a vyléčit jakoukoli chorobu.
- Mé tělo má vrozenou schopnost sebeléčby.
- Mohu vědomě ovlivnit a cíleně směřovat tělesnou produkci zdravých chemikálií prostřednictvím meditace.

„Ať už věříte, že něco dokážete, nebo nedokážete, vždy máte PRAVDU.“ Je to díky neurochemikáliím, které vaše tělo umí v souvislosti s oběma scénáři vyprodukovat. ☺

„Naše tělo je složeno z 50 - 100 triliónů buněk, které pracují ve vzájemném souladu (jejich fungování je v reálném čase perfektně koordinované, a to bez existence jakýchkoli komunikačních kanálů). V situacích, kdy bojují s nemocí, dávají vzniknout novému životu, tráví potravu, vyměšují, přeměňují kyslík na energii, provádí fyzickou námahu, nebo přemýšlí, jsou v perfektním synchronu a vše provádí

najednou. Jak bychom tedy mohli vzít jen pár buněk a něco s nimi udělat, aniž bychom přítom ovlivnili i ty ostatní?“

Došel jsem i k obdobné analogii o perfektní synchronizaci v rámci fungování celého vesmíru. ☺ Jednou jsem byl nucen pokusit se najít odpověď na otázku: „Vážně jsi přesvědčen, že můžeš ovládnout vesmír a něco na něm zlepšit?“ Možná byla doba, kdy jsem si myslel, že ano, ale ta už je pryč. Vesmír je dokonale takový, jaký je, a já si s pocitem dokonalého štěstí užívám všechny zázraky, které se kolem mě odehrávají, a to celou svou přirozeností a s absolutním klidem v mysli.

Einstein jednou řekl: „Musíte si sami zvolit, zda žijete ve světě, který vás podporuje, nebo vám klade do cesty překážky. Jakmile se rozhodnete, vesmír se bude chovat odpovídajícím způsobem“. Není to žádné překvapení, protože obsah našich myšlenek a emocí přímo a okamžitě ovlivňuje naši biochemii, a jak bylo vědecky prokázáno, mysl a paměť existují v rámci každé buňky našeho těla – nejen v mozku.

Jakmile jsem začal žít ve vesmíru, který mi je oporou, mohl jsem znovu uvěřit – stejně jako tehdy, když jsem byl v matčině lůně. Tehdy jsem si nedělal starosti s tím, zda mi naroste nos, prsty, srdce, nebo cokoli jiného. Prostě jsem VĚŘIL. Tím, jak znovu nacházím důvěru, a daří se mi uvěřit, vydávám se na spirituální cestu (pokud se to vůbec dá nazvat cestou, vzhledem k tomu, že pouze pátrám uvnitř sebe sama), v rámci které jsem si najednou uvědomil, že jsem strávil celý svůj dosavadní život snahou zajistit si štěstí prostřednictvím hromadění a užívání si, aniž bych si uvědomoval, že **neexistuje cesta ke štěstí, protože štěstí samo je tou cestou.** ☺

Pokud tedy změníte úhel pohledu, věci se začnou měnit. ☺

Uvědomil jsem si, že dokážu milovat, ale daleko jiným způsobem, než dřív, tj. bez jakýchkoli podmínek nebo sledování vlastních zájmů. Swami Parthasarathy navrhl rovnici:

**LÁSKA + VLASTNÍ ZÁJEM = POUTO
POUTO – VLASTNÍ ZÁJEM = LÁSKA**

„Na začátku velké LÁSKY je schopnost nechat ty námi milované, aby byli bezvýhradně sami sebou, aniž bychom se snažili je přetvářet k obrazu svému. V opačném případě totiž milujeme pouze odraz sebe samých, který v nich nacházíme“, jak řekl Thomas Merton.

Tolik bych tu rostlinu nehýčkal, tak ostrážitá péče by jí mohla uškodit.

Ať si půda po všem tom kopání odpočine, jen si počkej, až vyschne, než ji budeš zalévat.

Nech listy, ať se skloní tak, aby našli svůj směr a dopřej jim, ať objeví své vlastní místo zalité sluncem.

Zdravý růst často zabrzdí příliš dychtivé popohánění, ta příliš horlivá něžnost.

Věci, které nejvíc milujeme, se musíme naučit nechat být.

Tao Te Ĥing

Uvědomil jsem si také, že „VÍCE je heslo propagované naším EGEM“. Díky tomuto poznání mohu spokojeně žít s tím, co mám. Nečiním si žádné nároky a jsem pokorný a vděčný za vše, čeho se mi dostává. A co je důležitější – NIC z toho, co dělají nebo říkají ostatní, nemá vliv na mé štěstí. Získal jsem plnou kontrolu nad svým životem a rozhodl se být šťastný, bez ohledu na jakékoli události, které se v mém životě odehrávají. Uvědomil jsem si také, že mám mnohem víc, než potřebuji, a že se mohu dělit. Čím víc se dělím, tím jsem šťastnější. ☺

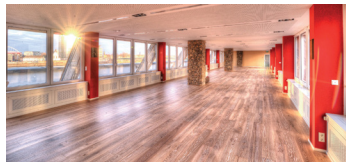
Tyhle úvahy ale nutně vyvolaly další otázky: „Pokud mě tedy nedefinuje to, co dělám, nebo to, co jsem si nashromáždil (včetně mého těla, mysli, inteligence, znalostí i materiálního bohatství), **kým tedy jsem? Jaké je mé poslání?** Nejsou tohle dvě naprosto fundamentální otázky, které bychom si měli klást? Věřím, že na ně najdu odpovědi ještě v tomto životě. ☺

Přeji vám krásné jaro! ☺

Sanjiv Suri
suri@zatisigroup.cz



NAŠE PRVNÍ EXKLUZIVNÍ LOKALITA V CENTRU KOLÍNA NAD RÝNEM



Od února 2012 provozuje **Zátisí Catering Germany** svou první exkluzivní lokalitu v samém srdci Kolína nad Rýnem. **Rheinloft Cologne** s prostorem 350 metrů čtverečných pojme až **250 hostů** plus dalších

400 na střešní terase. Umíte si představit ten **úžasný výhled** na všechny krásy Kolína? Odtud máte Rýn se všemi mosty, katedrálu i kostel sv. Martina jako na dlani.

INSPIRACE PRO NETRADIČNÍ PARTY SE ZÁTIŠÍ CATERING

Nechte se inspirovat našimi tipy a ozvláštňte si třeba party doma nebo na zahradě. Skvělé jídlo pro vás samozřejmě zajistíme. ☺

Hliněné nádoby, dřevěné mísy a místo banketního stolu třeba nepoužívané dveře. To vše je možné použít pro **středomořský vzhled bufetového stolu**, ozdobit jej pak stačí třeba čerstvými bylinkami nebo jarními květy a máte ideální zázemí pro vaši zahradní party.



A pokud vás baví spíš moderna, ideální jsou zářivé barvy, moderní police a černé či metalické materiály. Bufety **STREET STYLE** se výborně hodí na trendy party.

Další tipy pro vaše eventy najdete v ZOOM v Kongresovém centru Praha. Kontaktujte náš obchodní tým, který vás rád provede a představí nejnovější trendy event managementu.

TAJEMSTVÍ JARNÍCH NOVINEK V ZÁTIŠÍ ODHALENO!

Restaurace V Zátíší pro vás připravila pochoutky plné jarních chutí. Novou energii vás nabijí nejen zdravé bylinky a štavnaté maso, těšit se můžete i na úžasný indický dezert.

Jako hlavní chod budeme podávat **Telecí entrecote pomalu pečený v bylinkovém másle s gratinovanými bramborami** servírovaný s unikátními omáčkami z kačenky české a s omáčkou z medvědího česneku.



Indický šéfkuchař Mahavir Kanswal pro vás připravil sladkou tečku na závěr:



Indický mrkvový dortík „Carrot Halwa“, který původně pochází ze severoindického Pandžábu. Tradičně se jí během všech důležitých indických slavností, v současnosti je populární po celém světě. Tak proč si s ním neoslavit velikonoční svátky?

Součástí jarního menu bude opět čerstvý chřest farmářů z Mělníka. Jeho sezóna je sice až od konce dubna do poloviny června, ale na pochoutky z něj se můžete těšit již teď!

Věděli jste, že:

• **Kačenka česká je jarní houba**, která vyrůstá od března do května, často ještě mezi zbytky sněhu v listnatých lesích. Podobá se smržům a má velmi příjemnou vůni a chuť.

• **Medvědí česnek je jarní bylina**, která roste ve volné přírodě nejčastěji podél potoků, v lesích a vlhkých loukách. Obsahuje vitamíny a minerální látky, které jsou prospěšné pro lidský organismus. Zároveň účinkuje jako přírodní antibiotikum. Chutná a voní jako česnek, ale má výhodu, že není po konzumaci cítit.



v zátíší

tel.: +420 222 221 155
+420 800 192 847
vzatisi@zatisigroup.cz
Liliová 1, Praha 1



Libor Pavlíček
Managing Director
mob.: +420 604 541 658
libor@zatisigroup.cz

Polévka z pečených žlutých paprik

4-6 porcí

INGREDIENCE

- 2 ks cibule
- 30 g másla
- 0,2 g kurkumy
- 250 ml smetany
- 0,1 g chilli
- 3 ks žlutých paprik
- 1,5 l kuřecího vývaru
- 3 brambory
- sůl a pepř

BAZALKOVÝ OLEJ NA OZDOBU:

- 5 lístků bazalky
- 0,1 ml olivového oleje

Vše pořádně rozmixujeme. Nevadí, když tam zůstanou menší kousky.

POSTUP:

1. Papriky osolíme, opepříme a pečeme v troubě na 200°C cca 25 minut. Během pečení je dobré papriky obracet, aby se opékaly rovnoměrně ze všech stran. Po vytažení z trouby je dáme do igelitového sáčku a ihned na 2 hodiny do lednice, aby se nám lépe louply.
2. Papriky oloupeme a vyndáme semínka. Je důležité, uschovat šťávu, která nám zůstane v sáčku. Tu pak přecedíme do polévky. Dodá nám výraznou chuť.
3. Najemno nakrájíme cibulku a orestujeme na másle.
4. Přidáme kurkumu a chilli – vše krátce orestujeme.
5. Podlijeme vývarem a přidáme oloupané brambory nakrájené na čtvrtky, aby se nám rychleji uvařily.
6. Společně s bramborami přidáme upečené žluté papriky.
7. Vše necháme cca 30 minut provařit.
8. Přidáme smetanu, sůl, pepř a šťávu z paprik. Vše rozmixujeme a znovu dochutíme.
9. Přecedíme přes jemný cedník.
10. Jakmile máme vše pořádně propasírované, přidáme kousek másla na zjemnění.

Tipy na podávání: Zdobíme bazalkovým olejem.



UDĚLEJTE SI RADOST V ŽOFÍN GARDEN

Na **Slovanském ostrově** na Vltavě mezi **Národním divadlem** a **Tančícím domem** najdete **pocitivé jídlo za dobrou cenu.**

DOPŘEJTE SI POCTIVÝ OBĚD

Šéfkuchařka **Stáňa Marková** se svým týmem pro vás každý den připravuje to nejlepší ze svých domácích receptů.



„Nikdy „neprášujeme“, nepoužíváme žádné polotovary, umělé přísady nebo dochucovač. Vaříme pocitivou kuchyni, sezónní a regionální speciality z regionálních surovin“, popisuje Stáňa Marková.

Polední business menu se skvěle hodí pro vaše obchodní schůzky nebo setkání s přáteli. Reprezentativní prostory i skvělou gastronomií si navíc můžete vychutnat za velmi přijatelnou cenu. **Každý den pro vás připravujeme jiné menu** s polévkou či nápojem od 225 korun.

VŠE PRO VAŠI BEZSTAROSTNOU SVATEBNÍ HOSTINU A RODINNOU OSLAVU

Konečně je to tady! Svatba, promoce, křtiny nebo narozeniny. Je tolik důvodů k oslavám a je toho tolik k zařízení! Spojte se s profesionály, starosti nechte na nich a užijte si přípravy v klidu.



Již **31.3.2013** pro vás opět otevíráme i vytápěný stan. Oslavte Velikonoce na našich **tradičních nedělních brunchích se zábavnými programy pro děti.** Mimořádně pro vás připravujeme brunch i v **pondělí 1.4.2013.** A pozor, není to apríl! ☺

Aktualizovanou nabídku najdete na www.zofingarden.cz.



Pohodlné parkování přímo u restaurace

tel.: +420 774 774 774
rezervace@zofingarden.cz
Slovanský ostrov 226, Praha 1

Tomáš Větrovec
Restaurant Manager
mob.: +420 734 184 184
tomas@zatisigroup.cz

JARNÍ KOUZLA V BELLEVUE

Bellevue má novou hvězdu, je jí Gilad Peled, nový kreativní šéfkuchař.



Gilad je zastáncem **kreativní středomořské kuchyně** s důrazem na kvalitní suroviny, jejich jednoduchou přípravu, zajímavé využití bylinek a koření. Nejen chuť, ale i prezentace jeho jídel je fantastickým zážitkem. Gilad prošel řadou skvělých podniků po celém světě (zejména však v Londýně), kde se učil od těch největších mistrů.

MAZE, 1 Michelin, Londýn
Restaurant Gordon Ramsay, 3 Michelin, Londýn
The Square, 2 Michelin, Londýn
Pétrus, 2 Michelin, Londýn
Le Gavroche, 2 Michelin, Londýn

První kulinářská kouzla budete moci okusit v rámci květnového **Wine Clubu** nesoucího název „**Květen, měsíc Champagne**“.

Gilad připravil jedinečné 5 chodové menu, které doplní úžasná vína tohoto regionu.



Jen si to představte – **4 vynikající vinařství během 4 květnových týdnů**, kdy nejen ochutnáte ty nejlepší bublinky, ale osobně si budete moci popovídat se zástupci všech vinařství.

„Minulý týden jsem podnikl svou první cestu do Champagne, abych vybral jednotlivé domy a vína. Jsem z toho kraje nadšen a všem návštěvu vřele doporučuji. Kouzlo tohoto vína tkví zejména v podloží (skládá se hlavně z krídly) a samozřejmě v metodě, kterou se vyrábí. Atmosféra, historie, kultura i skvělá gastronomie můj zážitek z regionu Champagne jen umocnila.“

Tomáš Melich, Managing Director Bellevue



Začínáme **6. 5.** s vyhlášeným domem **Dom Perignon**, následovat budou **Billecart Salmon**, **Laurent Perrier** a nakonec **Philipponnat**. Sledujte www.bellevuerestaurant.cz.



tel.: +420 222 221 443
+420 800 123 553
bellevue@zatisigroup.cz
Smetanovo nábřeží 18, Praha 1



Tomáš Melich
Managing Director
mob.: +420 604 229 709
tomas.melich@zatisigroup.cz

VÁŠNIVÉ JARNÍ VARIACE V MLÝNCI

V **Mlýnci** je jaro v plném proudu. Novinky se objeví nejen na menu, ale tentokrát i v **nejdůležitějším místě restaurace - v kuchyni.**

Šéfkuchař **Marek Purkart** a jeho tým mají totiž posilu, **kreativního šéfkuchaře Marka Šádu**, z jehož pera vzniklo již několik neodolatelných jídel na **Velikonočním degustačním menu.**



tel.: +420 277 000 777
+420 800 165 963
mlynec@zatisigroup.cz
Novotného lávka 9, Praha 1



Pavel Štěpánek
Restaurant Manager
mob.: +420 777 263 531
pavel.stepanek@zatisigroup.cz



Marek Šáda se své profesi věnuje již 13 let a za svou kariéru prošel řadou skvělých podniků. Poslední cesta ho zavedla až do Spojených států, kde absolvoval několik kurzů v CIA (Culinary Institute of America v Napa Valley v Kalifornii) a v New Yorku pracoval v restauraci **ACME** po boku šéfkuchaře **Mads Refslunda**, zakladatele legendární restaurace **NOMA** v Kodani.

Přijďte ochutnat třeba **Králičí stehna ve slanině s cibulovou variací a petrželovým olejem** nebo **Pošírovanou hrušku s vanilkovým podmáslem a pěnou z tmavého piva.**

Všechny velikonoční lahůdky najdete na www.mlynec.cz.

Jarní salát z karotky, jablek a šťovíku s citronovým dresinkem

4 porce

INGREDIENCE

- 2 sladká červená jablčka, nakrájená na plátky
- 2 mrkve, oloupané a nakrájené na tenké plátky
- Plná hrst jarních salátů – polníček, mladý špenát, řeřicha, několik lístků šťovíku

DRESINK

- 2 lžice extra panenského olivového oleje
- 2 lžice čerstvé citronové šťávy
- Hrst restovaných piniových oříšků
- Špetka cayenského pepře
- Špetka vloček soli (malton)

POSTUP

Jablíčka, mrkev a saláty promícháme. Jednotlivé porce vložíme do hlubokého talíře, pokapeme dresinkem a posypeme oříšky.

