24 a 27 de abril de 2013

Hotel Royal Tulip Brasilia Alvorada

Semana da Gastronomia Tcheca

“O amor entra pelo estômago”, assim diz um dos ditados populares tchecos relacionados com a cozinha.
Vocês facilmente vão se dar conta de que na República Tcheca essa frase é cem por cento verdadeira.

A cozinha tcheca sempre teve papel importante na historia do nosso país. Ao longo de séculos foi influenciada pelas gastronomias da região, principalmente a austríaca, a bávara e a húngara, mas também influenciou as culinárias desses países que adotaram muitos pratos da tradição tcheca. A gastronomia tradicional tcheca ficou bastante preservada devido ao fato que os tchecos são muito conservadores e orgulhosos da sua culinária. Trata-se de uma cozinha saborosa, baseada principalmente nas matérias primas que se produzem na região: trigo, batata, legumes, carne bovina e suína e também peixe de água doce.

A Embaixada da República Tcheca e o Hotel Royal Tulip apresentam essa, no Brasil, inédita gastronomia da melhor qualidade trazendo o internacionalmente reconhecido Chef Executivo do Hotel Kempinski Praga, Marek Fichtner. Durante a “Semana” gostaríamos de apresentar também as particularidades da cultura desse país da Europa Central através de alguns eventos paralelos.

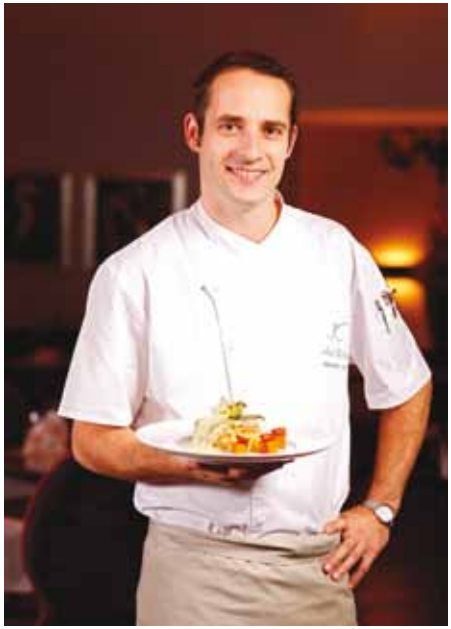
Esperamos que durante o período de 24 a 27 de abril de 2013 as jóias da culinária tcheca se tornem o seu prato principal.
Venham conferir o nosso cardápio!

Viktor Dolista
Encarregado de Negócios, a.i. da República Tcheca

Mestre da cozinha tcheca

Reconhecido internacionalmente, o chef executivo Marek Fichtner é um verdadeiro mestre da culinária tcheca com larga experiência em renomados restaurantes de hotéis cinco estrelas e cruzeiros luxuosos. Ao longo da sua carreira, elaborou durante anos, sofisticados pratos para o rei da Arábia Saudita, proporcionando banquetes nas festas da família real que chegavam a ter 1.500 convidados.

O dinâmico e ambicioso chef de cozinha de 38 anos nasceu numa pequena vila no noroeste da Boemia e desde a sua juventude adorava cozinhar. Resolveu estudar hotelaria e empreendedorismo e depois viajar para ganhar experiência. Após concluir os estudos, em 1993, passou alguns anos em hotéis da Alemanha, depois tornou-se chef de navios turísticos. Entre 2000 e 2005, trabalhou como chef executivo nos cruzeiros americanos de Miami, Celebrity Cruises. Um deles, o cruzeiro cinco estrelas Constellation, foi avaliado pela revista Conde Nast o melhor navio turístico e a melhor cozinha. Com essa experiência, em 2005 foi contratado para ser o Chef de Cuisine do luxuoso



Marek Fichtner, chef executivo do Hotel Kempinski Praga

Al Faisaliah Hotel onde o salão de banquetes comporta até 4.000 pessoas. Marek dirigia a equipe que cozinhava para os casamentos da família real, cuidava dos eventos gastronômicos do rei da Arábia Saudita e seus convidados e as delegações especiais.
Em 2008, retornou à República Tcheca. Desde então trabalha no Hotel Kempinski Praga, que pertence a uma rede alemã de hotéis cinco estrelas. Em seu tempo livre, dedica-se à esposa e à filha e procura descansar em sua casa de verão, onde cuida do jardim. É fã de produtos orgânicos e orgulha-se de cultivar frutas, verduras e legumes para o consumo da sua família.

Cardápio

ENTRADAS E SOPAS

- Bife tartar sobre panqueca de batata com gema frita, creme de raiz forte e pão frito
- Confit de porco sobre lentilha com legumes de raiz
- Sopa “bramboračka” de batata e legumes
- Sopa “kulajda” de creme de leite com cogumelo e ovo pouché

PRATOS PRINCIPAIS

- Confit de coxa de pato com repolho vermelho e bolinho “knedlík” de batata
- Bife grelhado com tradicional molho de “svíčková” e bolo de Carlsbad de pão cozido
- Truta salmonada de frigideira com mousse fresco de raiz forte na batata amassada com trigo mourisco e folhas de espinafre
- Filé mignon suíno em crosta de pimenta, creme de chirívia, purê de beterraba e molho de mostarda
- Bolinhos de batata assados na manteiga com espinafre fresco e queijo bryndza de leite de cabra
- Tradicional goulash bovino com bolo de Carlsbad de pão cozido e panqueca de batata

SOBREMESAS

- Bolinhos de ricota com framboesa, creme de leite e canela
- Maçã em massa folhada com sorvete de baunilha e aguardente de ameixa
- Bolinhos “škubánky” com papoula
- Pão doce com creme de baunilha

Marek Fichtner, chef executivo

Valor por pessoa a partir de R$ 57,00 + 10 % incluindo uma entrada ou sopa, um prato principal e uma sobremesa à escolha do cliente.

Bife tartar sobre panqueca de batata com gema frita, creme de raiz forte e pão frito

Confit de porco sobre lentilha
com legumes de raiz

Sopa “bramboračka” de batata e legumes

Sopa “kulajda” de creme de leite com cogumelo e ovo poché

Confit de coxa de pato com repolho vermelho e bolinho "knedlík" de batata

Bife grelhado com tradicional molho "svíčková" e bolo de Carlsbad de pão cozido

Truta salmonada de frigideira com musse fresco de raiz forte na batata amassada com trigo mourisco e folhas de espinafre

Filé mignon suíno em crosta de pimenta, creme de chirívia, purê de beterraba e molho de mostarda

Bolinhos de batata assados na manteiga com espinafre fresco e queijo bryndza de leite de cabra

Tradicional goulash bovino com bolo de Carlsbad de pão cozido e panqueca de batata

Bolinhos de ricota com framboesa,
creme de leite e canela

Maçã em massa folhada com sorvete de baunilha
e aguardente de ameixa

Bolinhos “škubánky” com papoula

Pão doce com creme de baunilha

Eventos paralelos da "Semana da Gastronomia Tcheca"

República Tcheca, o país do turismo

26 de abril, às 14h00
Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Restaurante Panorâmico

Apresentação e debate sobre atrações turísticas na República Tcheca dirigida pelo diretor da Czechtourism América Latina, Petr Lutter

Evento destinado para o trade turístico e aberto também para o público geral.
Entrada livre, independentemente do consumo no restaurante. Sem a classificação indicativa.

Inscrições: 61-3242-7785, embaixadatcheca@gmail.com

Cristal da Boemia

24 a 27 de abril
Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Restaurante Panorâmico

A exposição de peças originais instalada durante a “Semana” no hotel Royal Tulip Alvorada apresenta a perfeição e qualidade do cristal produzido na República Tcheca.

A mostra pode ser visitada independentemente do consumo no restaurante.
Entrada livre. Sem a classificação indicativa.

Minimostra de cinema tcheco contemporâneo

25 a 27 de abril
Teatro Oi, SHTN, Trecho 1, Conj. 1B, Bloco C

HOMENS DE ESPERANÇA

comedia /República Tcheca 2011 /Jiří Vejdělek /110 min /14 anos
Pode a infidelidade ser base de uma relação feliz? O boêmio e encantador Rudolf está convencido que sim. A mulher tem que lutar para manter o homem e o mais importante, ela não deve ficar entediada!

Data e horário: 25 de abril, às 21h 00

LÍDICE

drama, histórico /República Tcheca, Polônia, Eslováquia 2011 /Petr Nikolaev /121 min /12 anos
Drama premiado baseado em fatos reais da tragédia da vila tcheca Lídice que foi completamente destruída e apagada do mapa pelos nazistas durante a Segunda Guerra Mundial em 10 de junho de 1942.

Data: 26 de abril, às 21h00

EU SERVI O REI DA INGLATERRA

comedia /República Tcheca 2006/ Jiří Menzel /120 min /12 anos
Da infância simples até o posto de garçom em um restaurante de luxo. Uma adaptação extraordinária do romance de Bohumil Hrabal (1974) feita pelo consagrado cineasta tcheco Jiří Menzel, vencedor do Oscar.

Data: 27 de abril, às 18h00

Entrada gratuita para todas as sessões sujeita à lotação da sala.
Todos os filmes na língua original em tcheco com legendas em português.

Degustação de vinhos da República Tcheca

25 de abril, às 19h00
Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Restaurante Panorâmico

Breve introdução sobre a tradição da vinicultura na República Tcheca
Palestrante: Filip Kanda,
Chefe do Setor Comercial da Embaixada da República Tcheca

Degustação técnica dirigida pela Associação Brasileira de Sommeliers
Apresentador Juan José Verdesio, Vice-presidente da ABS e professor de Viti-Vinicultura da UnB

Vinhos oferecidos pelos produtores da República Tcheca:

Vinařství Horák (www.vinarstvihorak.cz)
Valihrach (www.valihrach.cz)
Víno Veverka (www.vinoveverka.cz)
Bíza víno (www.bizavino.cz)

Vagas limitadas.

Degustação de cerveja tcheca

26 de abril, às 19h00
Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Restaurante Panorâmico

Introdução sobre a tradição cervejeira na República Tcheca
Palestrante: Petr Lutter,
Diretor da Czechtourism América Latina

Degustação técnica.
Serão apresentados diferentes tipos de produção da cerveja tcheca pelo sommelier brasileiro, Alemão Jung. Participação da importadora da Czechvar no Brasil, a Uniland.

Inscrições: 61-3242-6466, embaixadatcheca@gmail.com

Música popular tcheca e Sorteio de Prêmios

27 de abril, às 13h30
Hotel Royal Tulip Brasília Alvorada, Restaurante Panorâmico

Apresentação da banda de sopros de formação tradicional de conjuntos populares tchecos. Maestro Stanislav Schulz.

Sorteio de Prêmios com uma estadia de 5 noites para duas pessoas em Apartamento Grand Deluxe no Hotel Kempinski Praga como Prêmio principal.

Hotel Kempinski Praga

Embaixada da República Tcheca
Informações: 61-3242-7785
embaixadatcheca@gmail.com
www.mzv.cz/brasilia/pt

Royal Tulip Brasília Alvorada
SHTN, Trecho 1, Conj. 1B, Bloco C
Restaurante Panorâmico – reservas pelo telefone: 61-3424-7000

Data e horário:
24 de abril: *jantar das 19h30 às 22h30*
25 a 27 de abril: *almoço das 12h00 às 15h00*
jantar das 19h30 às 22h30

REALIZAÇÃO:
Embaixada da República Tcheca em Brasília
ROYAL TULIP
Kempinski Hotel Hybernská PRAGUE

APOIO:
CzechTourism
PRECIOSA
G.BENEDIKT 1882