

ŠUMAVSKÉ NOVINKY

www.hotelannin.cz



Ondřej Mandík šéfkuchař HOTELU ANNÍN

Po úspěšném absolvování střední hotelové školy v Příbrami pracoval v několika pražských restauracích a hotelech. Podílel se na akcích pro hlavu státu a její návštěvy. Pracoval v restauraci Zlatá Hruška na Novém Světě, která svého času byla nejlepší restaurací v Praze.

V roce 2002 odjel na pracovní stáže do Ruska, Itálie, Francie, Japonska, Německa a Španělska. Propracoval se do restaurací věhlasných jmen jako například Restaurant Le Pic-Valence (Drome), kde zastával nejen pozici běžného kuchaře, ale i tzv. post Sous Chef, což je ve francouzské kuchyni jeden z nejuznávanějších postů. Zde měl možnost vařit pro velmi významné hosty, jako byli papež Jan Pavel II., Dalajláma, britská královna a mnozí jiní.

Velmi ho obohatila několikaměsíční stáž v jedné z nejlepších restaurací světa El Bulli (Španělsko), která se proslavila svojí molekulární kuchyní i oceněním třemi hvězdičkami slavného Průvodce Michelin. Několik měsíců také vařil na luxusní zaoceánské lodi.

V roce 2010 byl vybrán, aby reprezentoval skvělou českou kuchyni na EXPO v čínské Šanghaji jako šéfkuchař pražského restaurantu U Švejka. Byl vybrán mezi čtyřicet nejzajímavějších osobností Expa a se svými dvěma francouzskými kolegy pověřen, aby prezentoval evropskou kuchyni čínskému prezidentovi Chu Ťin-tchao. Zde měl možnost pracovat s nejlepšími asijskými kuchaři. Za dobu své kuchařské kariéry získal řadu přátel po celém světě, se kterými si vyměňuje recepty a tradiční postupy. Je v pravidelném kontaktu s předními českými šéfkuchaři i kuchařskými celebritami. Je členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC ČR).

KULINÁŘSKÉ VÍKENDY S ONDROU MANDÍKEM HOTEL ANNÍN ŘÍJEN 2014



JAPONSKÁ KUCHYNĚ 10.-12.10.2014

Dovoluji si Vás pozvat na ochutnávku výběru z japonských specialit a sushi. Projdeme se společně krásou a harmonií japonského kulinařského umění, kterou jsem měl možnost poznat, a věřím, že pro Vás budu příjemným průvodcem. Ochutnáte tradiční japonská moderní i venkovská jídla která se svým kolektivem pro Vás připravím z originálních surovin specifických pro japonskou kuchyni. Již teď se těšíme na Vaši návštěvu a věříme, že uspokojíme Vaše chuťové pohárky.

MOŘSKÉ RYBY 17.-19. 10. 2014

Mořské ryby na Šumavě??? Cože? Přesně tak jsem se tázavě obrátil na Patrika Jedličku (majitele Hotelu Annín), Vždyť tady máme tak dobré sladkovodní ryby. Dal na mě a na hlavním jídelním lístku mořské ryby nenajdete. Je však mnoho lidí, kteří mají mořské ryby rádi. Tak vznikl nápad připravit mořské ryby jako téma našeho kulinařského víkendu. Přijďte ochutnat a myslím, že nebudete litovat. Vyberete si z několika druhů čerstvých mořských ryb, které Vám náš personál představí a kuchaři upraví dle nejlepších receptur. Již teď se těšíme na Vaši návštěvu.

SPECIALITY Z KACHEN 24.-26. 10. 2014

Česká kachna, to je studnice nepřeberného množství receptů a předpisů od studených předkrmů a jídel přes polévky až po hlavní jídla. Pokud do toho zapracujete ještě zkušenosti z francouzských restaurací, které využívají kachnu též velmi hojně, je téma na další kulinařský víkend naprosto jasné. A tak se nechte od nás provést světem kachních specialit a jídel, které by si dle mého názoru zasloužili svou vlastní kuchařku. Pokud se od nás necháte zlákat na tuto ochutnávku, věřím, že si nejen pochutnáte, ale budete i překvapeni, jak rozmanitá je kuchyně z kachen. Já i ostatní personál Hotelu Annín se velmi těšíme na Vaši návštěvu.