SEQUOIA
RESTAURANT

Tisková zpráva

Zámecký restaurant Sequoia posouvá laťku kvality opět výše

/ **Restaurant Sequoia,** který je součástí oblíbeného resortu Zámek Ratměřice, si již za svou krátkou existenci vydobyl v gastronomickém světě skvělé renomé. /

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT

Marinovaný hřbet z muflona

Marinovaný hřbet z muflona v soli, švestková marmeláda, nakládaný rakytník, prach ze stročku trubkovitého, selečí bok, kyselé okurky, chilli majonéza, mrkvové výhonky

Elegantní interiéry, posezení na terase s jezírkem, s výhledem do zámeckého parku

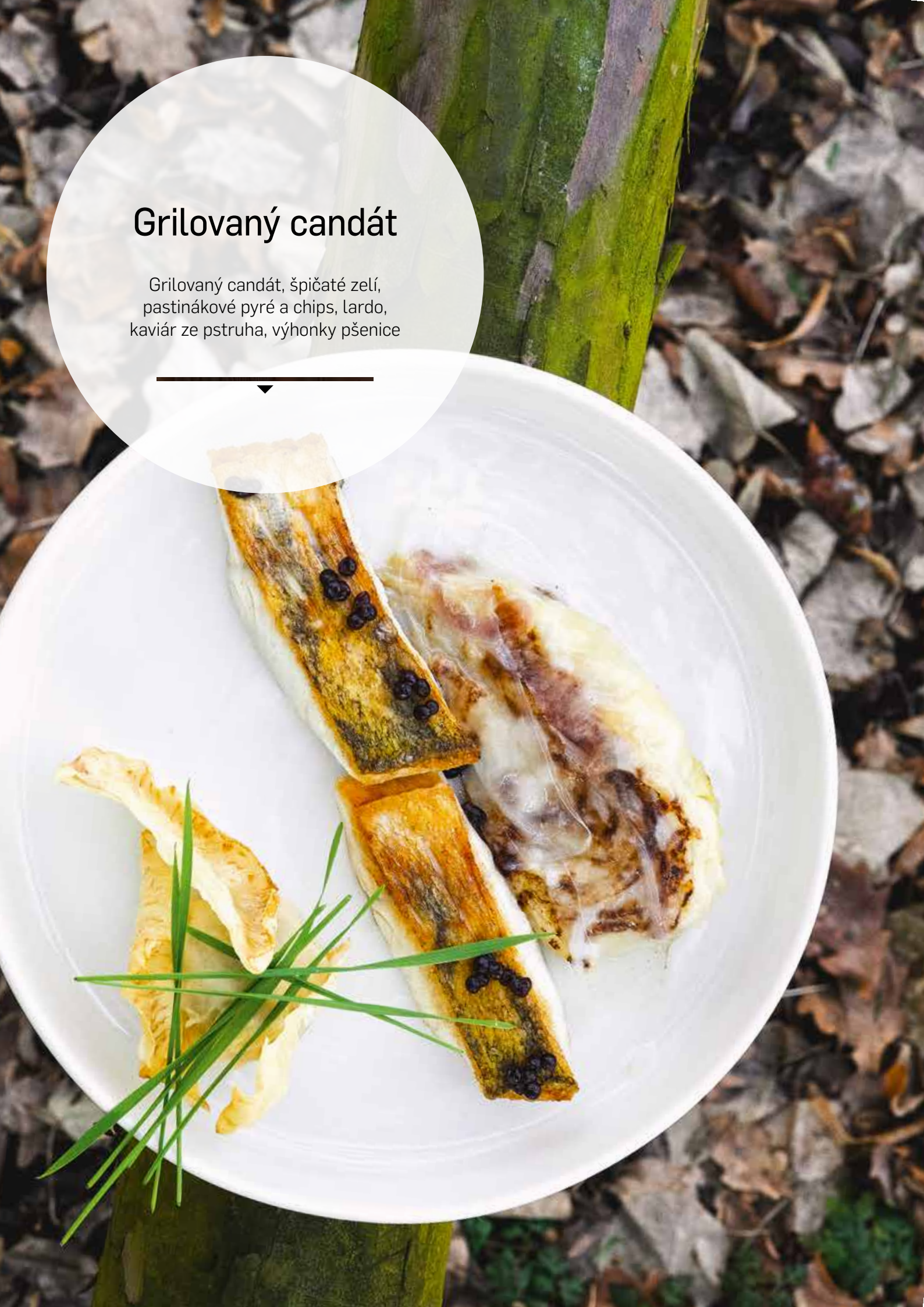
/ **Příjemná, profesionální obsluha.** A to vše korunováno výtečnou gastronomií. /

/ **Tyto atributy restaurant poskytoval** od samého počátku, a proto si brzy získal oblibu nejen hotelových hostů, ale stal se i oblíbeným cílem návštěvníků, kteří na Zámek Ratměřice zavítali především s cílem uspokojit své chuťové buňky. /

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT

Grilovaný candát

Grilovaný candát, špičaté zelí, pastinákové pyré a chips, lardo, kaviár ze pstruha, výhonky pšenice



MICHELIN
BIB GOURMAND

Vše se neustále vyvíjí, ani v gastronomické kvalitě restaurantu není možné ustrnout

/ Proto nyní působí v týmu restaurantu Sequoia na postu šéfkuchaře nová posila – **kreativní vizionář Pavol Pavlík.** Svou bohatou kariéru rozvíjel ve špičkových restauracích a hotelech na Slovensku a následně také v nejlepších pražských provozech. /

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT

Řízek z hovězího pupku

Řízek z hovězího pupku, bramborový salát, hořčičné semínko, celerové výhonky

Pavol Pavlík říká:

„ / Chceme tady vytvořit místo, které nebude jenom o špičkové kuchyni a perfektním servisu, spolu s ostatními službami hotelu. To bereme jako samozřejmost. Jde nám navíc o určitou přidanou hodnotu ztrácející se lidskosti dnešního světa a naší společnosti. Přeji si tady do budoucna vidět v první řadě vnitřně spokojené přátele, hosty, kteří přijeli primárně za upřímností, vzájemnou úctou, pokorou a vnitřním klidem... Až pak i kvůli parádnímu jídlu a všemu ostatnímu. / “

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT
★★★★

Sequoia dezert

Sequoia dezert, ostružiny, čokoládová pěna, honey comb, kakaová hlína, karamel, zmrzlina z jehličí

Koncept kuchyně restaurantu Sequoia bude i nadále zaměřen...

/ ... **především na regionální, lokální a tradiční československá jídla** a recepty přetransformované do moderního designu v kreativním provedení a se současným přístupem moderních světových restaurací. /

/ **Velký důraz je kladen na vysokou kvalitu surovin**, jejich původ a způsob vzniku. Proto také řadu surovin poskytují ověření lokální dodavatelé. V plánu je soběstačnost v sezónních surovinách ze zámecké zahrady a sadu. /

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT

Kukuřičné kuře

Kukuřičné kuře, grilovaná broskev, brambory, stařený kravský sýr, hráškové výhonky

S novým šéfkuchařem nyní přichází nový přístup a nová filozofie celého konceptu restaurace

/ **Cílem je opět zvýšit kvalitu nabídky,** uspokojit i tu nejnáročnější klientelu a dále rozšiřovat řady spokojených hostů restaurantu Sequoia. /

Zámek
RATMĚŘICE
HOTEL&RESORT

Naše pralinky

Naše pralinky, hořká čokoláda – višeň, pistácie, káva a kakao, mléčná čokoláda – lískový ořech, bílá čokoláda – mandle

Zámek RATMĚŘICE

HOTEL & RESORT

★ ★ ★ ★

TĚŠÍME SE NA VÁS!

Luděk Fišer
Manažer hotelu
ludek.fiser@zamek-ratmerice.cz
+420 724 017 733

Julie Říhová
Event and sales manager
julie.rihova@zamek-ratmerice.cz
+420 724 017 733

Recepce
Zámek Ratměřice
recepce@zamek-ratmerice.cz
+420 312 600 100

www.zamek-ratmerice.cz