



Pozvánka na Mezinárodní  
gastronomický festival  
GASTRO 2004  
v Českých Budějovicích

TECHNOLOGIE PRO GASTRONOMII



NDD - navrhuje a dodává interiéry pro závodní a školní jídelny, kavárenské a restaurační interiéry, ve kterých se Vy a hlavně Vaši zákazníci budou dobře cítit a do kterých se budou vždy rádi vracet. Přesvědčte se o tom na vlastní kůži v prostorech naší restaurace a kavárny.



Restaurace Gerbera pod vedením pana Kelbía pro Vás připravila velký výběr těch nejlepších druhů káv od společnosti Burkhof - Alfredo, které Vám zpříjemní Váš den.



Navštivte naši restauraci a ochutnejte některou ze širokého spektra lahůdek připravovaných ve spolupráci s hotelem MODRAVA, který leží v samotném středu srdce Šumavy a je ideálním místem pro školení, rodinné oslavy, rauty, grilování na letní terase a svatby s rustikální restaurací, která Vám nabízí mimo kulinářských zážitků také velký výběr našich i světových vín.

**Original Panettono**

Nechte si ukázat, jak se připravují originální Panettono, tradiční italský dezert, který je ideální pochoutkou ke kávě a čaji. Nadýchané těsto doplněné rozinkami a proležanou pomerančovou kůrou nebo kousky pravé čokolády Vám dodají pohodu pro celý den.

I v letošním roce se zúčastníme na českobudějovickém Výstavišti dalšího ročníku mezinárodního gastronomického festivalu Gastro 2004 a dovolujeme si Vás tímto pozvat na naši expozici. Na ploše větší než 180 m<sup>2</sup> v pavilonu B1 společně s námi budou společnosti, jejichž výrobky již dobře znáte ze svých kuchyní a kteří představí své nejnovější produkty na trhu.

Naše expozice bude prezentována za výrazné podpory jihočeské mediální jedničky, rádia Faktor. Během výstavy budou v programu rádia Faktor živé vstupy z naší expozice a také se budete moci každý výstavní den setkat při snídani s výherci soutěže z Dobrého rána s Ondrou a Lenkou.

Přichystali jsme pro Vás také příjemné posezení v naší restauraci, kde bude své umění předvádět tým našich kuchařů v kuchyňském studiu připraveném speciálně pro tuto akci. V naší kavárně si budete moci vychutnat svůj šálek výtečné kávy pro dobrý den.

**FAKTOR**  
104.3

## winterhalter

Společnost Winterhalter Gastronom, dodávatel dokonale čistoty nádobí, představí na výstavě nejen několik typů mycích strojů, ale i samotnou unikátní technologii mycí nádoby včetně patentovaného systému odstraňování drobných nečistot, Mediamat Cyklo. V provozu budete moci shlédnout i speciální třídící stanici, která bude po ukončení výstavy nabídnuta k prodeji za zvýhodněnou cenu.

## robot coupe

Robot Coupe - pojem známý v kuchyních po celém světě znamená jedinečnou kvalitu při zpracování zeleniny. Přijďte se podívat, jak pracuje náš nejprodávavější kruhací zeleninový CL 50, multifunkční přístroj, ruční ponorný mixer nebo Blixer určený speciálně pro přípravu kašovitě a tekuté stravy. Během výstavy jsme pro Vás připravili zajímavou akci na kruhač zeleniny CL 50, a sice 3 krájící kotouče zdarma.



Česká výrobní firma JIRA-JIRÁK výroba velkokuchyňského zařízení spol. s r. o., s již téměř 70-ti letou tradicí, se zabývá výrobou serezových zařízení pro gastronomii i zdravotnictví. Na stánku uvidíte výrobky pro gastronomii i v radiu provedení, tzv. TOP-VÝDEJ, respektující platné přísné hygienické předpisy a další novinky výrobního programu. Hygienické provedení pracovních desek v době výstavy v ceně standardního provedení.

## eloma

Společnost ELOMA CZ Vám představí konvektomaty a pekárně, které budete moci vidět přímo v činnosti. Již teď Vám přejeme dobrou chuť. Jako bonus nabídneme teplý most WB2 a salamandr SA 1 za akční cenu přímo na výstavě.

## BLANCO

Firma BLANCO, specializovaná na výrobu zařízení pro přípravu a výdej hotových pokrmů, představí na výstavě v premiéře nové typy vyhřívaných termosů řady BLANCOTHERM v plastovém i celonerezovém provedení.

## BRASILIA

Made in Italy

Moderní trh je založen a ovládán moderními technologiemi a společností Brasilia, průkopník nových technologií a lídr v tomto segmentu, představuje nejnovější profesionální kávovary, kávomlýny, přístroje na výrobu a filtrování kávy. Přijďte se nechat zcela ovládnout novinkami, které právě uvádíme na trh. Nechte se okouzlit svým modelem EXCELSIOR, který je unikátem mezi kávovary a který Vám nabídneme po ukončení výstavy za speciální cenu.



Firma OLIS, přední italský výrobce termického zařízení serie Snack, 700, 900 a 1000, představuje novou modelovou řadu! Nová řada 700 nabízí modely o šířce 400 - 1200 mm a o hloubce 700 mm. Díky nastavitelným nohám nabízí pracovní výšku 850-900 mm. Základní modely jsou dodávány rovněž ve stolním provedení bez podstavce. Pečící trouby umožňují použití nádob GN 2/1. Samozřejmostí je ergonomické řešení designu s hygienicky zaoblenými rohy. Po dobu výstavy zvýhodněný nákup souboru OLIS.

## LIEBHERR

Liebherr chladič technika pro gastronomii, obchod a zdravotnictví. Široký program výroby nabízí každému optimální přístroj, který Vás přesvědčí svou vysokou hospodárností, dlouhou životností a kvalitou zpracování. Vystavené lednice budou na výstavě nabídnuty za speciální cenu.

## BOND MARKETING

Přijďte si prohlédnout v akci drtiče pro všechny typy stravovacích provozů, hotely, restaurace, nemocnice a velkokuchyně.

## STS PRACHATICE s.r.o.

STS Prachatice - výrobce vakuových balících strojů pro balení potravin. Přijďte se přesvědčit na vlastní oči, že vakuování je vhodné zvláště pro prodloužení trvanlivosti masa, ryb, drůbeže a také pro balení mléčných výrobků (sýrů). Potraviny, které jsou zabaleny v plastovém obalu, ze kterého je odčerpán vzduch, si uchovávají kvalitu, barvu i chuť po dlouhou dobu a stávají se tak atraktivním zbožím pro zákazníka. Za 5 minut uvidíte to, co jinak trvá 2 dny.

- Panettoni con gelatin
- Panettoni ovocný
- Panettoni čokoládový

- Espresso
- Cappuccino
- Café au Lait
- Iced coffee (ledová káva se zmrzlinou)
- Irish coffee (irská káva)
- French coffee (francouzská káva)
- Galiano hot shot
- Kaluha coffee
- Frappé
- Espresso bez kofeinu
- Hotka čokoláda

Přijďte si po jídle vychutnat lahodnou kávu do prostor kavárny a nechte si sebe dýchající podobnou atmosférou. Jaro nabízí jen pro Vás. Na výstě budete mít z následujícího menu:

Přijďte k výrobě své patří nebo sledovat na zru, máme pro Vás přípravu:



Na anglii jsou pro Vás připraveny spousta a dobrou provazera také pivu Repeta.

Pro zahnutí hlava pro Vás naši kachni připravili následující lahody:

- ČTYREK 11.11.2004
- Kafe na pappice, houskové knedlíky
- Pečený anglický roštěček, smažené krombáčové hranolky, vinné dušce zreliny
- Mňacké file připravované na grilu podkované s vřecím bezobecná a bobř karotkou
- Vinné čerstvých salát ochucená dřevným paprem, olivovým olejem a podávány se smaženými krombáčovými tabletkami plněným sýrem a bylinkami
- Zrelinový guláš, pečené knedlíky
- PATEK 12.11.2004
- Vlasché omelety křesky podvané v sánné smetanové omáčce s provazní linky
- a houskový knedlíky
- Filety ze sladkovodního žraloka v sezamovém laktuku, doplněné nakládkou dušce brokolice, podvané s krombáčovými kuli
- Kufení křehká mlodiva v moudré marinádě, servírovaná s omáčkou křesce a pečovým slinobrovným chlebem
- Vinné čerstvých salát ochucená dřevným paprem, olivovým olejem a podávány se smaženými krombáčovými tabletkami plněným sýrem a bylinkami
- Zrelinový guláš, pečené knedlíky
- SOBOTA 13.11.2004
- Pečené kurec, saláto a provazní linky
- Jofliskani, servírované za lžku děsné zreliny a vřecní hranolky
- Vinné čerstvých salát ochucená dřevným paprem, olivovým olejem a podávány se smaženými krombáčovými tabletkami plněným sýrem a bylinkami
- Zrelinový guláš, pečené knedlíky