

## Praha: Obecní dům v Praze

Samotný Obecní dům byl vystavěn mezi lety 1905 – 1912 a ke slavnostnímu otevření došlo 5. ledna 1912. Francouzská restaurace původně sloužila jako stánek české kultury a byla vybudována na základě projektů od architekta Antonína Balšánka a Osvalda Polívky.

Na výzdobě interiéru se podíleli špičkoví umělci, včetně Alfonse Muchy. Za hlavní znaky secesního slohu se považuje ornamentálnost, plošnost a záliba v neobyčejných barvách a estetickém využití rozličných materiálů, z těchto obecných secesních prvků vychází i Francouzská restaurace Art Nouveau. Stropy a stěny restaurace doplňuje štuková výzdoba, dominantním prvkem rozlehlého stropu jsou dvě řady skvostných lustrů a ověsů. Restaurace se nadále snaží udržet svůj dobový a historický charakter, nalezneme zde původní velká okna se zimními prosklenými zástěnami a i většina nábytku, čalounění a příborníků je původní. Celková atmosféra prostor je podtržena geometrickými ornamenty s figurálními dekoracemi a alegorickými obrazy od Josefa Weniga.

Interiér obecního domu nabízí několik jedinečných secesních sálů, např. Primátorský, Hollarův, Grégrův, Primátorský, atd.



Praha 2007 BANKET – „Champagne Gourmet Menu“

Pralinka z tygří krevety plněná mango vinegretem

Celá kachní Foie Gras d'Alsace E. Artzner na jablečném rosolu Granny Smith, celá husí Foie Gras d'Alsace E. Artzner na dýňovo jablečném chutney a restovaný plátek kachních Foie Gras na medové chilli omáče

Crème brullé z bretaňského humra, gratinované hroznovým cukrem, podávané s grilovanými mušlemi Sv. Jakuba na tomatovém brunoise s pomerančovým olejem a humří medailonek na sépiovém rizotu s limetkovou pěnou

Filet kambaly, pošírovaný v limetové páře, pureé z dýně a pečených brambor s romascem na karamelovém acetu balsamicu a dýňový krém s plátky cukety a dýňovým olejem

Malinový wasabi sorbet na ledové tříšti

Jehněčí kotletky ze šumavského chovu, pečené s lilkem, servírované s

gratinovanými lanýžovými bramborami na lanýžovém glacé, doplněné grilovanými mini tomaty a šalotkou dušenou ve vinné redukci

Marinovaná hruška proložená plátky tmavé čokolády Valrhona na sekaných pistáciových oříšcích, nugátový krém s drcenou Champagne sušenkou Fossier a s vanilkovou esencí se safránem

Praha: Jiří Král



Vyučil se v podniku Hotely a restaurace Praha 2. Pracoval v hotelu Beránek a v restauraci Peking, což byla v pořadí druhá čínská restaurace v Praze.

Absolvoval několik praxí a stáží v Paříži, Německu, Švýcarsku, Skotsku, Norsku, Itálii i v Indonésii a vždycky mířil co nejdříve. V roce 1996 získal titul Kuchař roku ČR, 12 let byl členem, později kapitánem národního týmu kuchařů AKC ČR.

Od roku 2010 se věnuje gastronomickému poradenství a cateringu. Je členem rytířského cechu Chaine des Rotisseurs – rytíři gastronomie.