

## V Jasnej si trúfajú na rekord v sabráži

**DEMÄNOVSKÁ DOLINA (3. február 2014) – Päťdňový kulinársky týždeň Von Roll Culinary Week 5.-9. februára 2014 sľubuje netradičný gastronomický zážitok a pokus o slovenský rekord v sabráži v nadmorskej výške 1 670 m.n.m s najväčšou fľašou - 9 litrovým Bollingerom. Jedno z najlepších svetových šampanských známe z filmových „Bondoviek“ slávnostne otvorí Someliér roka 2008 - Tomáš Vyšváder. Priatelia špičkovej gastronómie si počas kulinárskeho týždňa prídu na svoje aj vďaka francúzskej kuchyni Michelinom oceneného šéfkuchára Jána Punčochača a toskánskym vínam rodiny Antinori.**

Za oknami vyhliadkovej Von Roll Restaurant na severnej strane Chopku bude v stredu 5. februára 2014 známe, či padne nový slovenský rekord v sabráži, teda v špeciálnej technike otvorenia fľaše šablou. *„9 litrový Bollinger sme dostali darom práve na tento účel, jeho prevoz si vyžadoval patričnú pozornosť, keďže ho obľuboval aj sám agent 007. Na Lukovú sme ho vyviezli už vo štvrtok ratrakom a uskladnili na dobre strážené miesto. Pri príležitosti gurmánskeho sviatku na Von Roll Culinary Week môže byť každý súčasťou zrodu nového slovenského rekordu, ale najmä môže mať pôžitok z jedinečného sedem chodového menu. Najvyššiu úroveň kulinárskeho týždňa garantuje aj meno rodiny Antinori, ktorá vyrába najprestížnejšie talianske vína so 600-ročnou tradíciou,“* priblížil podujatie Michal Krolák, riaditeľ hotelov Tatry mountain resorts, a.s.

Vyhliadková a la carte reštaurácia Von Roll na Chopku má originálny a vkusne riešený interiér, ktorý dopĺňa drevo, kameň a pôsobivá história starej lanovky. *„Kulinárskym týždňom chceme priniesť do Nízkyh Tatier osobitý gastronomický zážitok a spojiť niečo netradičné teda francúzsku kuchyňu, toskánske vína a slovenské hory. V okolí 300 km nie je gastronomické zariadenie, ktoré by ponúkalo takýto druh zážitkovej gastronómie, preto chceme pozitívne šokovať výnimočným zážitkom v najvyššie položenej a la carte reštaurácii. Radosť z dobrého jedla a kvalitných vín vám nikto nezoberie,“* dodal šéf tatranských hotelov.

Celosvetovo uznávaný šéfkuchár Jan Punčocháč (34) pôsobí v súčasnosti v pražskej reštaurácii La Terroir, ktorá sa môže popýšiť niekoľkými oceneniami BIB Gourmand od najuznávanejšieho sprievodcu Michelin. Degustačné menu si je potrebné vopred rezervovať na [info@jasna.sk](mailto:info@jasna.sk). Podrobne k Von Roll Culinary Week na <http://www.jasna.sk/aktivity-a-eventy/eventy/von-roll-culinary-week/>.

**Spoločnosť Tatry mountain resorts, a.s.** je top subjektom v oblasti cestovného ruchu v Strednej a Východnej Európe, ktorý sám alebo prostredníctvom dcérskych spoločností vlastní a prevádzkuje atraktívne lyžiarske strediská a hotely v oblasti Nízkyh a Vysokých Tatier. Patria sem strediská Jasná Nízke Tatry a hotely Wellness hotel Grand Jasná, Boutique Hotel Tri studničky, Chalets Jasná De Luxe a Horský Hotel Srdiečko, vo Vysokých Tatrách spoločnosť TMR vlastní a prevádzkuje strediská Tatranská Lomnica, Starý Smokovec a hotely Grandhotel Praha Tatranská Lomnica, Grandhotel Starý Smokovec a Hotel FIS Štrbské Pleso. TMR tiež spoluprevádzkuje stredisko Štrbské Pleso a od zimnej sezóny 2012/2013 si prenajíma v spolupráci so spoločnosťou SMMR, a.s. aj horské stredisko Špindlerův Mlýn v ČR. TMR je zároveň vlastníkom Tatralandia. Ide o najväčší slovenský akvapark s celoročnou prevádzkou, ktorý ponúka okrem vodnej zábavy aj zábavu vo Fun Parku, relax v špeciálnej tropickej hale s morskou vodou, ako aj ubytovanie v bungalovoch a apartmánach Holiday Village Tatralandia. TMR tiež vlastní hotely a prenajíma hotely Kosodrevina, Liptov a Ski&Fun Záhradky a Bungalovy. Do konca roka 2013 sa preinvestovalo do uvedených stredísk takmer 190 mil. €, tieto investície prispievajú k zvýšeniu štandardu a návštevnosti Tatier. Akcie TMR sú od roku 2012 obchodované na troch európskych burzách v Bratislave, Prahe a vo Varšave.