

Feast of Truffles!

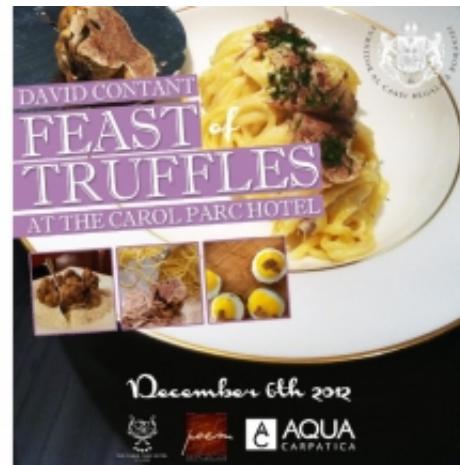
Locul desfasurarii: Carol Parc Hotel

Organizator: Carol Parc Hotel

In plin sezon al trufelor, Carol Parc Hotel prin Restaurantul sau, Poem, a decis sa aduca un omagiu acestor nestemate ale pamantului si sa ii bucre pe iubitorii gusturilor fine organizand o cina speciala, in data de 6 Decembrie, cu participarea priceputului si famosului Chef, David Contant ! Meniul ales, cu preparate a caror finete va fi data de trufe albe si negre, reuneste delicii culinare precum Macaron de Foie Gras romanesc marinat in Veuve Cliquot cu trufe din Transilvania, Linguine proaspete cu felii de trufe albe romanesti reteta Badrutt's Palace St Moritz, File de vita din Tara Romanasca, sos cu trufe transilvaniene aromat cu trabuc a la Montecristo N4, legume de sezon si nu numai. Sampania si vinurile alese, recomandate de catre somelierul Eduard Jacob vor veni in completarea maiestriei culinare a Chef-ului David Contant, concomitent cu prezentarea unui vernisaj foto despre Tara Romanesca, oameni si mancare cu traditie.

Chef David Contant, francez din nastere si educatie (absolvent al Scolii Hoteliere Macon en Saone et Loire) dar intre timp bucatar al lumii si cetatean european, a lucrat la Au Rempart de o stea Michelin, la Bourgogne, alaturi de Jean Paul Bondoux la Punte del Este din Uruguay, restaurant cu echivalentul a trei stele Michelin, la London Park Tower Casino, sub discipol a lui Lucas Carton 3 stele Michelin, la castelul de la Jonchere, Badrutt's Palace din St Moritz si in Romania, unde a deschis restaurantul Heritage, unul din cele mai prestigioase din Bucuresti.

Initiatorul unei noi scoli de Cuisine *gastronomica* romanesti si ambasadorul produselor naturale din tara noastra, David a



Chef David Contant francez din nastere si absolvent al Scolii Hoteliere Macon en Saone et Loire, dar intre timp bucatar al lumii si cetatean european, a lucrat la Au Rempart de o stea Michelin, la Bourgogne, alaturi de Jean Paul Bondoux la Punte del Este din Uruguay, restaurant cu echivalentul a trei stele Michelin, la London Park Tower Casino, sub discipol a lui Lucas Carton 3 stele Michelin, la castelul de la Jonchere, Badrutt's Palace din St Moritz, unde a deschis restaurantul Heritage, unul din cele mai prestigioase din Bucuresti.

Initiatorul unei noi scoli de Cuisine *gastronomica* romanesti si ambasadorul produselor naturale din tara noastra, David a creat acest meniu in mod special pentru o cina dedicata la Carol Parc Hotel, unde se bucura in excepționala acord non-concept, pe care il propune din nou pe invitatii de presa. Cu multe bucurie, am invitat sa ne joace la jocuri de poker online, incercand sa ne imbogatim cu premii fantastice, ca ademant sau un telescoape telescopice. Alteori totuște prezentările se fac direct de la Chef, difuzându-le în mijlocul invitaților.

creat acest meniu in mod special pentru o seara culinara unica la Carol Parc Hotel, unde se lanseaza in avanpremiera acest nou concept, pe care il pregateste de trei ani de zile, inspirat de frumusetea tarii noastre.

David ne poarta de aceasta data, in sezonul rece in file de poveste, cu produse romanesti, cu rafinamentul si finetea tipic frantuzeasca. Alegerea tuturor produselor se face direct de catre Chef, din dorinta de a asigura cea mai buna calitate a acestora.

Confirmare pana la data: 6 decembrie 2012

Participare: Numai pe baza de invitatie

Cristina Baciu

cbaciu@carolparchotel.ro

0721914584

CAROL PARC HOTEL

Program

Ofera detalii despre programul de desfasurare a evenimentului.

Locul desfasurarii:

Carol Parc Hotel Aleea Suter 23-25