ФАБРИКА-КУХНЯ ОТ STROGANOFF GROUP

Ресторанный холдинг Stroganoff Group запустил новое направление — фабрику-кухню, которая обеспечивает готовыми блюдами столовые, офисы, частные и муниципальные предприятия, а также кейтеринг — выездное обслуживание банкетов и фуршетов.

Команда фабрики-кухни ежедневно способна готовить 4 тыс. обедов. Сегодня 18 сотрудников, обслуживающих фабрику, успевают приготовить комплексный обед для тысячи человек. В меню — 35–40 позиций, и оно ежедневно обновляется. Это разнообразные овощные, мясные и рыбные салаты, первые и вторые блюда, гарниры, кондитерские изделия.

Предприятие площадью более 500 кв. м включает заготовочный цех, горячий и холодный цеха, кондитерский цех, а также склад для хранения оборудования, предназначенного для выездного обслуживания мероприятий. Производственные мощности и современное оборудование позволяют параллельно готовить блюда и делать заготовки для кейтеринга и частных компаний.

Бренд-шеф фабрики-кухни Максим Виноградов

BRETZEL С НЕМЕЦКИМ АКЦЕНТОМ

На улице Чайковского открылся ресторан Bretzel, который позиционируется почему-то как ресторан «мужской кухни».

За брутальность меню, как ее здесь понимают, отвечает бренд-шеф Кирилл Ольховский. Здесь много сложных в приготовлении мясных блюд и делается акцент на традициях классической немецкой кухни. В духе заведения и любовь к пиву — в ресторане собрана целая коллекция известных немецких сортов. В винной карте каждая позиция подобрана для конкретного блюда. Что касается самого названия, то брецель — это такой популярный в Германии крендель. В Баварии, например, это традиционная закуска к пиву. Интерьер ресторана выглядит достаточно основательно с его обилием натурального дерева, камня и массивной мебелью.

PMI BAR: НА СЕВЕРО-ЗАПАД ПРИШЛА ВЕСНА

Шеф-повар ресторана PMI bar Иван Березуцкий создал новый гастрономический сет «Северо-Запад: весна». Сет состоит из 11 подач, и его идея — показать наступление весны в разных проявлениях, используя ингредиенты исключительно Северо-Западного региона.

По мнению шефа, основное правило современной гастрономической школы — использовать продукты, которые можно найти в радиусе 100 км от ресторана: это значит, что они попадают на стол к гостям гарантированно свежими. Новый сет демонстрирует весенние изменения в природе — некоторые блюда подаются на специальных листах бумаги, оформленных художником в соответствии с темой. Композиция блюда и сами продукты имитируют то или иное состояние природы. Например, тающий снег представлен в виде граните из березового сока. В меню вошли корюшка с маринованными огурцами и нагетсами из репы, копченная на торфе зубатка с остывшей пшенной кашей, наша буррата с черноплодной рябиной и щавелем, сырники с крабом и ревенем, капуста в капусте, щука с пастернаком, черемшой и соусом из сидра и другие блюда.

Наша буррата с черноплодной рябиной и щавелем