

\$WIAT HOTELEI

WYPOSAŻENIE

ZARZĄDZANIE

CZERWIEC-LIPIEC 2021
ISSN 1642-6460

horecanet.pl

*Będziemy
walczyć
o każdego
gościa*

WIKTOR
WRÓBEL

*MAMY
MOTYWACJĘ
ABY NIEUSTANNIE
DOSKONALIĆ SIĘ*

PAWEŁ
LEWTAK

*JESTEŚMY
JAK PUZZLE*

ZESPÓŁ MOXY
WARSAW PRAGA

**PIŁKA
ŁĄCZY
MNIE**

*25 LAT
W HOTEŁACH*

GABRIELA
DITETOVA

*PANDEMIA
POKAZAŁA,
JAK WAŻNY JEST
KONTAKT Z INNYMI*

PRZEMYSŁAW
ORCHOWICZ

**JAKUB WROBIŃSKI
DYREKTOR HOTEL REMES**

*Trzeba
nauczyć się
żyć w nowej
normalności*

KATARZYNA
MATUSKO

Śniadania podajemy do stolików

MARTA DWORAK, PR & MARKETING MANAGER HOTEL QUADRILLE RELAIS & CHÂTEAUX



Hotel Quadrille w Gdyni, należący do prestiżowej sieci Relais & Châteaux, wprowadził nową, elegancką formułę serwowanych śniadań. Są podawane prosto do stolika tak, by gość mógł się w pełni zrelaksować i nie musiał się niczym kłopotać. Pozwala to także na większą interakcję z gośćmi oraz dokładne dopasowanie propozycji kulinarnych do ich upodobań.

Hotel proponuje dwa bogate zestawy menu: klasyczne (Białego Królika) oraz wegańskie (Alicji) nazwami nawiązujące do motywu przewodniego „Alicji w Krainie Czarów”. Ten podział świetnie się sprawdza i jednocześnie nie jest tak oczywisty – część gości wybiera opcję roślinną z czystej ciekawości i daje się pozytywnie zaskoczyć.

I tak w zestawie śniadaniowym Białego Królika znajdziemy m.in. selekcję polskich wędlin, wybór serów, w tym kozi z brązowym masłem i owocami leśnymi oraz wędzony twaróg żuławski z czosnkiem niedźwiedzim czy wędzonego łososia.

Menu Alicji to takie propozycje jak: twaróg z kiszonych migdałów, ser jaglany z glonami, twarożek ze słonecznika i nerkowca, ser sojowy z suszonymi pomidorami, tartinki z grzybowym pâté, roślinna pieczeń z chrzanem, kimchi czy tatar z pomidora.

Obydwa zestawy zawierają także kompozycje warzyw,

zdrowe szoty, pomidorowe gazpacho, desery oraz przygotowywane na miejscu sosy. Przy tworzeniu menu ważne było przejście z ciężkiego, polskiego śniadania na coś lżejszego, zdrowego i o wiele bardziej urozmaiconego.

Wybierane przez gości na miejscu dania na ciepło przygotowywane są na bieżąco przez szefa

kuchni śniadaniowej, dzięki czemu zachowują świeżość i pełnię smaku. Znajdziemy tu tradycyjną jajecznicę, omlety, gotowane czy sadzone jajka, grillowane kiełbaski, naleśniki z kremem sernikowym, ale i wegańskie rosti ziemniaczane ze szpinakiem i czosnkiem oraz tosty z salsą pomidorową, awokado i kolendrą.

Ważny akcent to również świeże wypieki z piekarni Białego Królika – chleby, bagietki, bułki czy croissanty. Tworzone na zakwasie z najlepszej mąki, długo leżakującego ciasta oraz zdrowych dodatków. Hotelowi i restauracyjni goście bardzo sobie cenią ten element oferty i często zakupują chleby na wynos.

Całości dopełnia francuski serwis wózkowy z najróżniejszymi owocami, muesli oraz autorskimi konfiturami Marcina Popielarza. Taka formuła śniadań dopieszcza gościa i pozwala mu poczuć się naprawdę wyjątkowo. Oczywiście istnieje także możliwość zamówienia śniadania do pokoju.

