

Fine Dining Week | 12 luty - 1 marca 2020



Największe wydarzenie polskiej sceny fine diningowej powraca w nowej odsłonie! Po raz pierwszy w historii festiwalu sztuki restauracyjnej Fine Dining Week najwybitniejsi w Polsce Szeffowie Kuchni zaproszą Gości na autorskie pięciodaniowe degustacje tematyczne oparte o ich aktualne pasje i inspiracje z całego świata. **Podczas Fine Dining Week będzie można skosztować dań w specjalnych cenach festiwalowych 129 zł za osobę.** Szeffowie Kuchni z najlepszych restauracji w kraju zaszerwują Gościom autorskie **pięciodaniowe menu** tematyczne dzieląc się z nimi swoją filozofią kuchni i dając tym samym artystyczny wyraz swojej twórczości kulinarnej. Podczas zimowej edycji Fine Dining Week do każdego lunchowego posiłku Goście otrzymają **kieliszek Martini Prosecco gratis**. Pozostali będą mieli możliwość nabycia aperitivo w promocyjnej cenie 12 zł. Festiwal potrwa **od 12 lutego do 1 marca**. Stoliki można rezerwować w całej Polsce. W Poznaniu specjalne menu przygotowały trzy restauracje - Delicja, Kuchnia i Wino (Kompleks Młyńska 12) oraz Enjoy Restaurant. Festiwalowe menu zagości również w restauracji Sęk w Tym (Pałac w Dębinie), co może stanowić doskonały pretekst do wycieczki także poza granice miasta. Zapraszamy!

Ósma edycja festiwalu potrwa od 12 lutego do 1 marca i odbędzie się w ośmiu regionach Polski. Organizatorzy wraz z siedemdziesięcioma najwybitniejszymi restauracjami zapraszają na ogólnopolski cykl tematycznych przygód kulinarnych. Po raz pierwszy zadaniem wiodących polskich Szeffów Kuchni jest przygotowanie pięciodaniowych tematycznych degustacji, w których podzielą się z festiwalowymi Gośćmi swoimi aktualnymi inspiracjami i pasjami kulinarnymi. Co ważne - Festiwal obejmuje terminem Walentynki - to może być doskonała okazja na zaskoczenie ukochanej osoby odwiedzinami w jednej z najlepszych restauracji w Polsce.

Poznańskie restauracje biorące udział w festiwalu:

[Restauracja Delicja](#)

[Enjoy Restaurant](#)

[Kuchnia i Wino \(kompleks Młyńska 12\)](#)

[Sęk w tym - Restauracja w Pałacu Dębina](#)

Cambridge Dictionary definiuje fine dining jako pewien styl jedzenia posiłku zwykle w drogich

restauracjach, gdzie serwowane jest szczególnie dobre jedzenie, często w dość formalny sposób. Tyle słownik. Wikipedia podkreśla dodatkowo szeroki zakres usług, z góry ustalone menu (tzw. set menu) i zwraca uwagę na wystrój miejsca tak w kontekście stylu jak i materiałów jakie wykorzystano przy aranżacji wnętrza. Nie mniej ważny jest sposób podania posiłku, czyli rodzaj tzw. serwisu oraz niewypowiedziane oczekiwanie, by i gości zachowywali się zgodnie z określonymi zasadami ([czytaj dalej na www.poznan.travel...](http://www.poznan.travel...))

ZAREZERWUJ STOLIK W POZNANIU

Inspiracją dla nowej formuły Festiwalu były zarówno najpiękniejsze tradycje restauracyjne, jak i zeszłoroczne odwiedziny Massimo Bottury na Fine Dining Week, dzięki marce Grundig - mówi Maciek Żakowski, współorganizator festiwalu - Celem festiwalu jest promocja najwyższej jakości sztuki restauracyjnej, a najwybitniejsi Szefowie Kuchni niemal od zarania restauracji ponad 200 lat temu tworzyli i tworzą tematyczne podróże kulinarne dla Gości. Skupiają się przy tym zarówno na regionach i kulturach kulinarnych, jak i coraz częściej bardziej abstrakcyjnych myślach, czy inspiracjach - podkreśla.



W festiwalu weźmie udział ponad 70 restauracji z takich miast i regionów jak Kraków, Łódź, Poznań, Silesia, Szczecin, Trójmiasto, Warszawa, Wrocław. Są to najwybitniejsze restauracje nagradzane m.in. rekomendacjami Michelin czy Gault&Millau, otrzymujące najwyższe noty recenzentów i influencerów kulinarnych. W samej Warszawie w festiwalu weźmie udział niemal 30 restauracji, a wśród nich: alewino, Amber Room, Brasserie Warszawska, Marconi w Hotelu Bristol, N31 by Robert Sowa, Warszawska. Zadebiutują m.in. Forty, Koneser Grill oraz Oficyna w Pałacu Rozalin pod Warszawą.

Podczas Fine Dining Week będzie można skosztować dań w specjalnych cenach festiwalowych 129 zł za osobę. Szefowie Kuchni z najlepszych restauracji w kraju zaserwują Gościom autorskie **pięciodaniowe menu** tematyczne dzieląc się z nimi swoją filozofią kuchni i dając tym samym artystyczny wyraz swojej twórczości kulinarnej. Podczas zimowej edycji Fine Dining Week do każdego lunchowego posiłku Goście otrzymają **kieliszek Martini Prosecco gratis**. Pozostali będą mieli możliwość nabycia aperitivo w promocyjnej cenie 12 zł.

Każda z ponad 70 restauracji przygotowała na festiwal unikalne tematyczne propozycje kulinarne, wśród nich Goście znajdą m.in. "Klasyka kulinariów w regionalnym wydaniu" w Marconi w Hotelu Bristol, "Uczta z kaczką" w Papu, "Muszle & Perły" w Mood, "Skarby Starego Kleparza" w Filipa 18

Food Wine Art, "Podróż w Karkonosze" w Nowy Świat, "Zimowe smaki morza" Rada Miasta, "Dania gotowane na żywym ogniu" w Plado, "Opowieści z bukowego lasu" w Bukowy Park, "Bakaliowe vegetable" w Grape, "Atlantycka Bryza" w Delicja, "Zimowe opowieści" w Quale.

Wszystkie propozycje restauracji festiwalowych oraz oferowane przez nie menu tematyczne wraz ze szczegółową informacją na temat znajdują się na stronie festiwalu www.FineDiningWeek.pl. Festiwal potrwa od 12 lutego do 1 marca. Rezerwacji stolików można dokonywać już teraz online na stronie festiwalu.

Kontakt dla mediów: poznan@finediningweek.pl

Mateusz Biegała: +48 602 365 588