



ZDROJOWA
INVEST®

ul. Marszałkowska 72/17
00-545 Warszawa, Poland
T/F +48 91 40 40 440
media@zdrojowainvest.pl
www.zdrojowainvest.pl



Cristal Resort Szklarska Poręba



Cristal Resort Szklarska Poręba



Cristal Resort Szklarska Poręba

Notatka prasowa

Smakołyki doprawione górskim powietrzem

Regionalne produkty, dolnośląskie tradycje, świeżość górskich ziół – rzeczy na pozór zwykłe, które w połączeniu z pasją do gotowania tworzą niepowtarzalne potrawy. I to właśnie kuchnia, oprócz designu wzbogaconego folklorystycznymi elementami, jest największym atutem Cristal Resort Szklarska Poręba, a rządzi w niej niepodzielnie Michał Miernik – szef kuchni zakochany w górach.

„W Cristal Resort Szklarska Poręba pojawiłem się niespodziewanie. Kiedy tylko dowiedziałem się, że jest tam możliwość pracy już byłem spakowany i gotowy do drogi. W trasie powstało tymczasowe menu i lista niezbędnych produktów. Następnego dnia byłem już na miejscu, poznałem kucharzy i z marszu zacząłem gotować. Otwarcie restauracji jest szczególnym momentem, wymaga pełnego zaangażowania całego zespołu. I jak to w górach zimą pada śnieg i nigdy nie jest się pewnym czy rano zostaną dostarczone świeże produkty, więc obfitym opadom zawdzięczam wiele nieprzespanych nocy! Choć z pewnością cieszyli się z nich nasi Gości.” – mówi Michał Miernik, szef kuchni restauracji.

Kuchnia województwa dolnośląskiego to swoisty europejski miks kulinarny, ale szczególnie widać tu wpływy kuchni niemieckiej. W letnim menu Cristal Resort Szklarska Poręba znajdują się tradycyjne potrawy w nowej odsłonie, m.in. „Śląskie niebo”, czyli Kasseler z młodą kapustą zasmażaną, sosem z jabłecznika trzebnickiego (cydru) i rozmarynowe kluski śląskie. Drugim klasykiem jest Keselica, czyli gęsta polewka, gotowana na gęsi z borowikami i młodymi ziemniakami obsmażonymi z koperkiem na gęsim smalcu. Wśród deserów amatorzy słodkości znajdą rabarbarowy Crème brûlée i Apfelstrudel z waniliowym parfait własnego wyrobu – idealne na górskie upały. A na śniadaniach ogromnym powodzeniem cieszą się jedwabiste konfitury – oczywiście homemade.

„W mojej kuchni nie znajdziecie niemieckiego drobiu, polędwicy argentyńskiej czy dziczyzny z Nowej Zelandii. Wszystkie produkty są nasze, polskie – ze smakiem! Choć przyznam szczerze, że francuskie foie gras nie ma sobie równych, to w Cristal Resort Szklarska Poręba trzymam się swojego kulinarnego patriotyzmu.” – zapewnia szef kuchni.

O deweloperze

Zdrojowa Invest to dynamicznie rozwijający się rodzinny, kołobrzeski holding inwestycyjno-deweloperski i hotelarski w segmencie *second home*. Największy deweloper apartamentów wakacyjnych i sieć *condo* hoteli, których jest również pionierem w Polsce. Naszym głównym produktem są obiekty apartamentowo-hotelowe i usługowe z opcjonalnym systemem zarządzania wynajmem, czyli apartamenty na sprzedaż z gwarancją zysku dla Kupującego i możliwością korzystania z apartamentu na własne potrzeby. Wszystkie inwestycje mają charakter *premium*, a realizowane są w najpiękniejszych polskich miejscowościach wypoczynkowych i tylko w topowych lokalizacjach.

Zdrojowa Invest odnosi liczne sukcesy. M.in. w 2011 roku znalazła się w zestawieniu największych polskich podmiotów gospodarczych „Rzeczpospolitej” – Lista 2000. Natomiast kołobrzeski Marine Hotel****, którego jest inwestorem, był centrum pobytowym Reprezentacji Królestwa Danii podczas Euro 2012.

Zdrojowa Invest jest grupą odpowiedzialną społecznie, troszczącą się o rozwój sztuki i środowisko w ramach, odpowiednio, programu *Zdrojowa Art* i *Zdrojowa Eco Friendly*.

Więcej informacji na: www.zdrojowainvest.pl

Ściągnij logotypy i zdjęcia naszych inwestycji w wysokiej rozdzielczości z: www.zdrojowainvest.pl

zakładka: Biuro Prasowe >> Pobierz multimedia



Michał Miernik - Szef Kuchni Cristal Resort

Osoba do kontaktu:
Renata Sobczyńska
M +48 609 021 701
r.sobczyńska@zdrojowainvest.pl