



Letní sezóna v jídelnách a bistro vozech se servisem JLV

Celá ČR, 1. července 2011

Již od prosince loňského roku se cestující ve vlacích se servisem JLV setkávají s unikátním projektem, přizvučně nazvaným Nová gastronomie. 1. července je s příchodem léta uvítána nová, sezónní nabídka, která nahradí jarní pokrmy a zároveň obohatí stálé menu.

V rámci projektu, na kterém JLV spolupracuje s Československým svazem kuchařů, dochází čtyřikrát ročně k obměně jídelních lístků tak, aby sezónní pokrmy symbolizovaly období, pro které jsou zaváděny. Léto je tady, teploty stoupají a tak se JLV rozhodlo i svým zákazníkům nabídnout pokrmy spojené s tímto obdobím. Ve všech vlacích SC Pendolino je připravena jedinečná novinka na kolejích – zmrzlina Magnum za úžasnou cenu 20 Kč. „Dostat tak kvalitní zmrzlinu do vlaku nebylo vůbec lehké, do detailu musela být promyšlena logistika, skladování a také samotný prodej. Dobrá věc se však podařila a my věříme, že tuto novinku cestující uvítají“, říká Jan Valeš, ředitel obchodu a marketingu JLV. Pro SC Pendolino je však připraveno ještě několik novinek. Barman Martin Bařha (trojnásobný mistr ČR a bronzový na MS), který byl společností JLV osloven ke vzájemné spolupráci připravil skvělé drinky, které si mohou cestující vychutnat. Jedná se o kombinaci vynikajících limonád s příchutí bezinka, brusinka, zázvor a citrus s Havana rumem a Vodka Absolut. Spojení těchto ingrediencí předjímá skvělý zážitek. Vše bude navíc podáváno v jedinečné sklenici, která se naklápí v rytmu jízdy vlaku SC Pendolina.

A jaké budou novinky v gastronomii? V rámci projektu Czech Specials, do kterého se JLV zapojila bude zákazníkům nabídnuta vynikající svíčková na smetaně s houskovými knedlíky, která je pro ČR typická. Dále je pro cestující připraven lahodný žampionový krém, letní salát z čerstvé zeleniny, který může být dle přání zákazníka doplněn o kuřecí kousky v pikantním těstíčku. Jako další nabídne JLV vepřovou krkovičku pečenou v letních bylinkách s listovým špenátem a bramborem, vynikající vepřová žebírka na grilu a jako sladká tečka je připravena smetanová pannacotta s jahodovým pyré.

„Letní nabídku v jídelnách a bistro vozech se servisem JLV se tedy jistě vyplatí vyzkoušet“, dodává Jan Valeš.

Kontakt: Kamila Vávrová, JLV, a.s., tel: 602 218 713, e-mail: kamila.vavrova@jlv.cz

JLV, a.s., Chodovská 3/228, 141 00 Praha 4

tel.: +420 271 003 213, fax: +420 272 765 592, e-mail: jlv@jlv.cz

JLV, a.s.

www.jlv.cz

