



NOVÁ GASTRONOMIE 2012 JE TADY

11. prosince 2011, ČR

Nevšední a nové gastronomické zážitky nabídnou jídelní vozy a bistrovozy provozované JLV, a.s. i v novém grafikonu 2011/12 Českých drah.

Tradiční svíčková, hovězí guláš s houskovými knedlíky či kuřecí prsíčko marinované v zázvoru a teriaki omáče s jasmínovou rýží, to je jen zlomek nové nabídky jídelních vozů a bistrovozů se servisem JLV, a.s. v novém grafikonu Českých drah, a.s., který startuje v neděli 11. prosince. I letos se tak cestující na mezinárodních spojích i v SC Pendolino setkají s pokrmy z kvalitních tuzemských surovin, připravenými nejlepšími mistry kuchaři.

Inovace v „restauracích na kolejích“ v podobě Nové gastronomie vstupuje na tuzemské i evropské dráhy díky JLV, a.s. už podruhé. Proč tedy opět název „Nová gastronomie“? Ptáme se Jana Valeše, ředitele pro obchod a marketing: *„Nová gastronomie už během svého prvního ročníku v nabídce naší společnosti zdomácněla a povýšila tak pouhé stravování cestujících na očekávaný zážitek z dobrého jídla. Mnozí z nich si ji oblíbili natolik, že se pro ně stala běžnou součástí cestování vlakem, což nás nesmírně těší. U jména Nová gastronomie jsme tedy zůstali. Vždyť už za několik hodin, v novém jízdním řádu ČD, a.s., se v její nabídce objeví nejen tradiční tuzemské speciality, ale i zbrusu nová jídla a s nimi tedy i nové chutě, barvy a vůně ... tedy „Nová gastronomie 2012“.*

Také letos nabídku jídel v Nové gastronomii 2012 sestavili jedni z nejlepších kuchařů, kterými se Česká republika může pochlubit, a kteří nás reprezentují i daleko za našimi hranicemi. Jsou jimi například **Jiří Král a Jaroslav Sapík**. Tedy opravdoví mistři mezi šéfkuchaři, které ani není třeba dále představovat. Většina národa o nich ví a vnímají i jejich um a odbornou zdatnost. *„Československý svaz Kuchařů v Praze je i letos naším partnerem a garantem dobrého jídla. Jsem upřímně rád, že po prvním ročníku Nové gastronomie, kdy jsme si vzájemnou spolupráci vyzkoušeli, pokračujeme dál“*, neskrývá uspokojení z pokračující spolupráce Jan Valeš, ředitel pro obchod a marketing JLV, a.s.

Nová gastronomie 2012 zůstává i nadále partnerem projektu **„Czech specials“**. Díky tomuto partnerství mohou zákazníci restauračních a bistrovozů ochutnat české speciality připravované podle tradičních receptur.

Dobré jídlo ale není jediným „lákadlem“ na co se návštěvníci jídelních vozů mohou těšit. Od nového jízdního řádu je **sjednocena cenová politika** ve všech jídelních a bistrovozech se servisem JLV. Díky tomu se zákazníci mohou těšit například na vynikající gulášek s houskovými knedlíky za 125 Kč nebo listy trhaných salátů se sezónní zeleninou, domácími krutony a francouzským nebo olivovým

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





dresinkem za 99 Kč, vynikající espresso 35 Kč sklenici čepovaného piva za 29 Kč. „Gastronomie v jídelních a lůžkových vozech provozovaných naší společností už totiž dávno není výsadou bohatých. Naopak. Potěšení z dobrého jídla si už letos mohlo dovolit široké spektrum cestujících. A využili toho. Od 11. 12. 2011, právě díky významným změnám v nabídce Nové gastronomie 2012, chceme zpříjemnit cestování vlakem i dalším z nich,“ upřesnil Valeš.

Nabídka minutek startuje na částce 159 Kč včetně přílohy a na tradiční tuzemské svíčkové si pochutnáte za 129 Kč. Čepované pivo si pak dopřejete za cenu 29 Kč.

Těšíme se na všechny cestující a věříme, že jim Nová gastronomie i ve svém dalším ročníku udělá radost. Vždyť mnozí již vyzkoušeli, že s námi cesta chutná.

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

