



KULINÁŘSKÝ KALENDÁŘ

CULINARY CALENDAR

Sarah Bernhardt Restaurant & Cafe De Paris

HOTEL PARIS PRAGUE



Leden - Únor
January - February

Speciality z mořských plodů a ryb
Specialities from seafood & fishes



HOTEL PAŘÍŽ PŘEDSTAVUJE

své proslulé gastronomické perly a osoby, které stojí za současnou kvalitou jejich služeb

Na světě není mnoho hotelů s tak bohatou a úspěšnou historií jakou má secesní **Hotel Paříž** v Praze, dodnes vlastněný rodinou zakladatelů hotelu, rodinou Brandejsů. Velký podíl na úspěchu hotelu, trvajícím již od roku 1904, mají jeho dvě gastronomické perly Sarah Bernhardt Restaurant a Café de Paris.

HOTEL PARIS IS FAMOUS

for its pearls of gastronomy and the people maintaining this current quality of their service

There are not many hotels in Prague with the rich and unique history that belongs to the Art Nouveau Hotel Paris, which is still owned by the founders of the Hotel: the Brandejs family. The continuing success of the hotel since 1904 is in large part due to two culinary gems residing within the hotel: Sarah Bernhardt Restaurant and Café de Paris.



Březen - Duben
March - April

Speciality z jehněčího masa a jarní zeleniny
Lamb and spring vegetable specialities

Lidský faktor a loajalita zaměstnanců, hraje v tradičním rodinném hotelu jednu z největších rolí. Hotel Paříž má jedinečnou atmosféru přirozeně působící i na své zaměstnance. Ti si váží působení v tomto okouzlivém prostředí, s historií již od dob první republiky.

KAREL HYNEK

Executive Chef



Karla Hynek se svým týmem připravuje výtečné delikatesy v moderní odlehčené úpravě. Při výběru a kombinacích pokrmů klade důraz na kvalitu a sezónnost surovin. Karel Hynek má dlouholetou praxi v zahraničí.

Karel Hynek and his team prepare delicious delicacies with a modern, lightweight technique. When designing and preparing a dish, Karel always emphasizes quality, seasonal ingredients. Karel Hynek has extensive experience abroad.

As a traditionally family run hotel, the human factor and loyalty of employees, plays a vital role. The unique atmosphere of Hotel Paris is evident in employee conduct. Staff members delight in the ability to work in such a charming environment which date back to the First Republic.

PETR ZEMEK

Food & Beverage Manager



Petr Zemek svým gastronomickým zapálením a profesionalitou je zárukou spokojenosti našich hostů. Má za sebou dlouholeté působení v zahraničí.

Petr Zemek with his gastronomic knowledge and professionalism ensures the satisfaction of our guests. He has many years of work abroad.



Květen - Červen
May - June

Drůbeží speciality a ovocné moučníky
Poultry specialities and desserts
with summer fruit



SARAH BERNHARDT RESTAURANT

je skutečným architektonickým skvostem a vyznačuje se jedinečným spojením vytříbené francouzské kuchyně a české moderní gastronomie.

Sezónní menu

České Mucha menu:

3 chody včetně vstupenky do Mucha Muzea

Degustační menu:

5ti chodový labužnický zážitek včetně vinného doprovodu

À la carte menu:

francouzská a česká gastronomie

Skupinové a svatební menu od 15 do 110 osob

Každý víkend živá hudba

THE SARAH BERNHARDT RESTAURANT

is a true architectural masterpiece. A priceless example of original Art Nouveau style, combination of exquisite French and modern Czech cuisine.

Seasonal menus

Czech Mucha menu:

3-course menu including entry tickets to the Mucha Museum

Degustation menu:

5-course gourmet tasting menu including wine accompaniment

A la carte menu:

French cuisine and Czech cuisine

Group and wedding menus from 15 to 110 persons

Every weekend live music



Červenec - Srpen
July - August

Pokrmý z hub a dezerty z lesních plodů
Mushrooms dishes and desserts
with fruit of forest



VINOTÉKA LE VIN DE PARIS

nabízí širokou nabídku pečlivě vybraných kvalitních moravských a francouzských vín dovezených napřímo z vinných sklepů především z oblasti Bordeaux a Burgundska.

Naši sommelieři Vám ochotně poradí s vhodným výběrem.

Obědy: 12:00-16:00 (duben - prosinec),

Večeře: denně od 18:00 hod. do 23:00 hod.

Živá hudba: víkend od 19:00 do 22:00 hodin

Rezervace: +420 222 195 195, fboffice@hotel-paris.cz

LE VIN DE PARIS

offers a wide range of carefully selected quality Moravian and French wine imported directly from vintners located in the Bordeaux and Burgundy regions.

Our sommeliers are more than happy to provide a suitable pairing for any taste.

Lunch: 12:00-16:00 (April-December),

Dinner: daily from 18:00 to 23:00

Live music: every weekend dinner from 19:00 to 22:00

Bookings: +420 222 195 195, fboffice@hotel-paris.cz



Září - Říjen
September - October

Francouzské a české tradiční menu
French and Czech traditional menu



CAFÉ DE PARIS

již názvem odpovídá skutečnému vzhledu a atmosféře pařížské kavárny. Kavárna je a vždy byla prestižním místem setkání významných osobností dané doby. Dorty a zákusky jsou z vlastní hotelové cukrárny, které je možné též objednat a odnést si s sebou domů. Doporučujeme především náš tradiční dort Paříž.

Otevírací doba je denně od 8:00 hod. do 2:00 hod.,

Živá hudba: 3x týdně od 22:00 hod. do 1:00 hod.

Rychlý oběd: denně od 11:00 hod. do 16:00 hod.

Rezervace: +420 222 195 816, fboffice@hotel-paris.cz



CAFÉ DE PARIS

embodies the true look and atmosphere of a typical Parisian cafe. This cafe is and always has been a prestigious meeting place for prominent figures of the time. Cakes and desserts are baked fresh on premises at the hotel patisserie. They can also be ordered in advanced for take away. We highly recommend our traditional cake Paris.

Opening hours are daily from 8:00 am to 2:00 pm

Live Music 3 times a week from 10:00 pm to 1:00 pm

Quick lunch: daily from 11:00 am to 16:00 pm

Bookings: +420 222 195 816, fboffice@hotel-paris.cz



Listopad - Prosinec
November - December

Zvěřinové a kachní pochoutky
Venison and duck delicatessen