

Čtenáři zvolili Hospůdkou roku Panský dům v Chotěboři

Chotěboř – Je rozhodnuto! Hospůdkou roku 2013 se na Havlíčkovobrodsku stala restaurace Panský dům v Chotěboři zkušeného hoteliéra a restaurátora Pavla Halamy. Rozhodli o tom čtenáři Havlíčkovobrodského deníku, kteří právě tomuto podniku dali nejvíce soutěžních hlasů (592) a upřednostnili ho před druhým Caffee Noll Havlíčkův Brod (485) a třetím, také havlíčkovobrodským, Steak house Jack (409). Pavel Halama, ale i šéfkuchař Václav Bauch a také manažer Martin Slanina poskytli při této příležitosti Havlíčkovobrodskému deníku rozhovor.



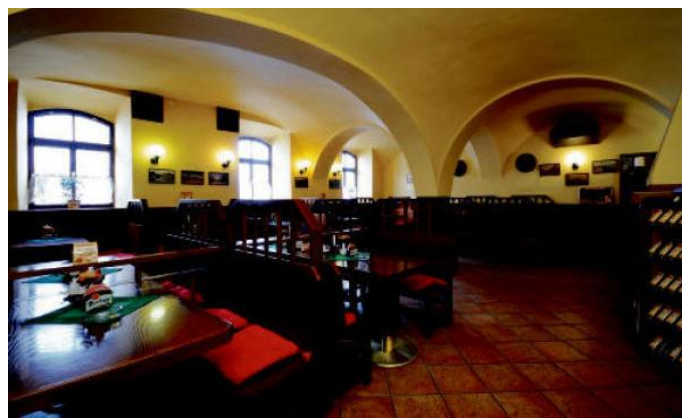
Pane Halama, jak jste začínal, co ve své profesi preferujete, kam směřujete a co pro vás osobně znamená vítězství v naší čtenářské soutěži?

Při pětiletém odborném studiu jsem zde od roku 1981 absolvoval svoji praxi a od prosince 1987 jsem v Panském domě pracoval jako jeho vedoucí s dvaceti zaměstnanci. Od března 1992 tady podnikám. Připomenu jen, že za těch dvaadvacet let prošel celý objekt kompletní rekonstrukcí a dále, že preferuji povětivou českou kuchyni, služby a prostředí na úrovni. Zkrátka podnik, ve kterém se zákazník dobře cítí, do kterého se rád vrací a ve kterém nepřestalo platit okřídlené: náš zákazník, náš pán. Přesto je stále co zlepšovat a systematicky se snažíme posunout Panský dům ještě dál. Vítěz-

ství v soutěži si velmi vážím a je to pro mě hmatatelný důkaz a signál, že jdeme správným směrem.

Šéfkuchaře Václava Bauchy nyní poprosil, jestli by našim čtenářům neprozradil něco málo o kuchyni Panského domu...

Dobře. Při přípravě jídel klademe obzvláště velký důraz na používání čerstvých a kvalitních značkových surovin, které nám dodávají jen spolehliví a prověření dodavatelé. Pokrmy připravujeme z produktů českých zemědělců. Například veškeré čerstvé saláty a petrželku nakupujeme u moravské firmy Ráječek. Rozšiřujeme spolupráci s řezníkem Miroslavem Kúrou, který nám dodává chlazené výsekové maso vý-



Pavel Halama na snímku vlevo nahoře. Vpravo nahoře je s vylosovanými čtenáři, dole vidíte interiér restaurace. Foto: Deník a Panský dům

hradně z českých chovů, a to jak vepřové, tak hovězí, ale dnes i drůbeží. V naší nabídce jsou samozřejmě i čerstvé ryby, které nám dodává Rybářství Vysočiny Josefa Nikla. Naši přidanou hodnotou je skutečnost, že vaříme opravdu poctivě, bez používání glutamátu, a zcela jsme také z naší denní gastronomické praxe odbourali sterilované ovoce, žampiony, kopr a podobně. To vše jsme nahradili čerstvými surovinami.

A jak to v Panském domě, pane Halama, vypadá s nápoji?
Také v rámci tohoto sorti-

mentu nabízíme hostům to nejlepší, alespoň jsem o tom přesvědčen, co tuzemský trh nabízí. Již 16 let točíme tanková piva vyhlášených značek Pilsner Urquell a Kozel 11. Dovolím si připomenout, že tankovou Plzeň nabízíme na celé Vysočině pouze my a pak ještě jedna restaurace v Třebíči. Myslím, že stojí za zmínku i skutečnost, že Panský dům je v pořadí 69. držitelem prestižního Certifikátu plzeňského Prazdroje za dodržování nejvyšší kvality čepovaného plzeňského piva a jako první v Kraji Vysočina získal Zlatou pečeť také za kvalitu. Mimochodem jsme

zařazeni i do Top 100.

Obecně je známo, že tankové pivo je mnohem lepší než sudové. Proč?

Tak těch markantních rozdílů je mnoho, ale především pivo z tanku je pivo nepasterizované a díky tomu si uchovává veškeré hodnotné biologické látky, které mají pozitivní účinky na jeho chuťové a léčivé vlastnosti. Ale, co bych vám povídal... lepší je ochutnat!

Zapomenout nesmíme ani na víno, které si u vás mohou hosté dát v příjemném prostředí historické Rytířské vinárny či Moravského sklípku...

Přesně tak. Dodám jen, že nabízíme vysoce kvalitní vína z vinařských sklepů Lechovice.

Ke slovu se nyní dostává i manažer restaurace Martin Slanina. Mohl byste říct, jaké zajímavé akce pro hosty připravujete?

Již zanedlouho, konkrétně 21. září, u nás vyvrcholí Pivní festival, a to velkou akcí Pivní slavnosti. Bohatý program plný soutěží o ceny zahájí páni Kabrňáci s heligonkami a ve večerních hodinách zahraje oblíbený Bigbe-

at. Po celou dobu konání akce budeme rozdávat úsměvy milé hostesky v originálních bavovských krojích a jako chuťovku budeme, mimo jiné speciality k pivu, grilovat i prasátko. Takže všichni jsou srdečně zváni! Na listopad připravujeme tradiční Svatomartinské hody a na prosinec pro změnu pořádnou domácí zabijačku a zvěřinové hody se spoustou dobrot a jak jinak i s tankovým pivem. Kromě toho pořádáme i pravidelné dětské dny, benefiční koncerty, charitativní akce, hudební, kulečnickové a další večery.

A na závěr nám ještě prozradte, co všechno jste schopni v Panském domě uspořádat...

Díky modernímu multifunkčnímu konferenčnímu salónku, do kterého se pohodlně vejde až šedesát lidí, můžeme uspořádat nejen oslavy, svatby, ale díky akustice i hudební produkce. Samozřejmostí jsou i firemní školení a semináře. Nabídka našich prostor je opravdu velká, celková kapacita čítá 300 míst. Kromě restaurace a jídelny a již zmíněných Rytířské vinárny a Moravského sklípku to je i venkovní zahrádka a nově i příjemná terasa. Každý den mají naši hosté k dispozici největší biliardovou hernu na Vysočině. Ta je vybavena i šípkami, oblíbeným fotbálem a také plátnem a několika velkoplošnými obrazovkami.

V závěru musíme připomenout, že o radost z vítězství se s vámi, pane Halama, podělili i tři vylosovaní čtenáři, kteří Panskému domu poslali své hlasy...

Jim, ale i všem ostatním, velmi děkujeme. Vážíme si toho a vylosovaným čtenářům, Václavu Svobodovi, Dianě Horákové a Magdaléně Novotné, jsme předali dárkové poukazy v hodnotě 500, 300 a 200 korun a těšíme se na jejich návštěvu. (zrc)

ZEMANovy ceny:
od 9.9. do 14.9. 2013

Vepřová plec - veškeré nebo krájená na kostky 1 kg 96,90	Šunka od kosti (1. jakosti standard) 100 g 17,90
Mleté polotovary 1 kg 79,90	Šlanina domácí, v listech 15,90
Debrecínské párky 100 g 13,90	Šunkový točený salám 100 g 9,80
V pátek 6.9. a v sobotu 7.9.	NA GRIL:
Uzená krkovička s kostí VIKENDOVÁ CENA 98,- 1 kg	Maďarská papriková klobása 100 g 10,90

DÁREK ZDARMA
Pokud zakoupíte ve dnech 12.9. - 14.9. 2013 uzeniny, lahůdky a pečivo v hodnotě minimálně 200,- Kč, obdržíte od nás **DÁREK: Staročeská klobása** (1 ks, 100g, 200g)

CERTIFIKOVANÝ KOMÍN

AKCE 8 m, 200/90
12.299 Kč

AKCE 8 m, 160/90
11.899 Kč

Cena včetně dopravy a DPH
www.sk-komin.cz
e-mail: obchod@sk-komin.cz, tel.: +420 603 334 262



Restaurace Panský dům.

EON City

**ATRAKCE!
SOUTĚŽE!
E.ON TIPY!**

Centrum Energetického Osvětlení

Akce pro celou rodinu

Chcete se pobavit a třeba i získat tipy na úsporu energie? **E.ON Energy Truck s poradenským centrem** přijíždí na Vysočinu! Navíc se můžete těšit na atrakce a soutěže pro celou rodinu. Nejbližší zastávky v čase 14.00 - 18.00 jsou:

Žďár nad Sázavou pondělí 9. 9.
náměstí Republiky

Pelhřimov úterý 10. 9.
Masarykovo náměstí