

TELTHÁZ

Meglepetés! Több vendége érkezett, mint amennyire számított? A **H.O.M.E.** kiszabadítja Önt ebből a kellemetlen helyzetből.



Sokoldalú tehetség.
A Wilkhahn DinA asztala minden helyzetben bevethető: tárgyalóasztal, amely gyorsan tökéletes büféasztallá változik.
Wilkhahn, kb. 1160 euró



Egyesült.
A Duo különböző ízléseket is kiszolgál, rengeteg apróságot kínálhat vele, használaton kívül pedig kis helyen elfér.
Sagaform. kb. 17 euró



EGY PROFI VENDÉGLÁTÓ

Mivel kápráztatja el vendégeit egy profi? **Kócsa László**, a Chef Parade főzőiskola és szakácskönyvbolt tulajdonosa elárulja

Mi az a három dolog, ami eszébe jut a vendégvárásról? A jó ételek köztük vannak?

Igen: rendcsinálás, zene, étel-ital. Egyértelműen.

Van kedvenc nemzeti konyhája?

Sok van. Szeretem az intenzív ízeket és egzotikus hozzávalókat. Kedvencem az ázsiai konyha, azon belül is a malajziai, ami már önmagában ötvözet.

Otthon is főz? Receptből vagy spontán?

Igen, szeretek főzni. Az egész főzőiskola-ötlet onnan jött, hogy értek sikerek otthoni főzések alkalmával. Jellemzően receptből főzök, de a legtöbb recepthez hozzá kell tenni, át kell alakítani. Nagyon ritkán történik meg, hogy az én sütőm, az én főzőlapom, edényeim, vagy az én fokhagymáim pont ugyanazt adják, amit mondjuk egy amerikai szakácsé. Ennyiben muszáj spontánnak lenni.

Hogyan dönti el, mi kerül a bolt polcaira?

Csak szép könyveink vannak, ahol sok a kép, modern a tördelés. Kínálatunk fele (mintegy 200-300) magyar. Az angol, német, francia könyvek-nél arra törekszünk, hogy egyrészt jó áron árulhassuk őket, másrészt, hogy különlegeset nyújtsunk. Így igazi ínycsalatokat árulunk, például kashmiri indiai recepteket tartalmazó könyvet, vagy olyat, ami csak a pannocottáról szól.

www.chefparade.hu



Aromás.
Nem csak az energiafogyasztása, hanem mérete is szerény. Az ENA 5 Brown minden vendégét a finom espresszó örömeivel ajándékoz meg.
Jura, 700 eurótól



Összecsukható.
A kinyitható Battista kerekasztal alkalmazkodik a vendégek számához. Szervíz-kocsinak is alkalmas.
Kartell, 680 eurótól



Komfortos.
A Vela egymásba rakható székeken a váratlan vendégek is azonnal helyet foglalhatnak.
Plank, 860 eurótól



Összetéveszthetetlen.
A Borgmann Kräuterlikör minden társaságba beleillik. **Etienne Russo Special Edition**, kb. 110 euró

LETNYE-ILLEMTAN

Koccintás. A koccintás hozzátartozik a baráti összejövetelekhez. Vagy mégsem? A bor igazi ismerői nem szeretnek más italokkal koccintani, ez alól csak a víz a kivétel. Az is bőven elegendő, ha csak az első korty előtt koccintunk.

Kóstolás. Az italkóstolásnak szigorú szabályai vannak a sorrendet illetően. Bor esetében a legkönnyebb borral kezdenek, és fokozatosan haladnak az összetettebb borok felé, csak a legvégén jöhet újra egy könnyebb fajta. Éppen ezért az is fontos, hogy ne igyon bőséges mennyiséget minden borból: vegye szó szerint a kóstolást!

Búcsúital. Mára kiment a divatból a bulik végén szokásos búcsúpohár, ami általában valamilyen édes bor. Ma a leggyakoribb befejező ital a kávé, vagy egy rövidital – utóbbi esetben soha ne feledkezzünk meg mellé alkoholmentes kísérőt, például vizet kínálni!

Kínálat. Ha bulit szervezünk, illik arra jól felkészülni. Legyen otthon legalább egy üveg fehér és egy üveg vörös bor, ezen kívül jó pár palack sör, és két-háromféle rövidital. Ásványvízből szénsavas és szénsavmentes is kell, és ne felejtse el a kávé, cukor, tej hármasát! Ha a vendégektől italt kér ajándékba, sok pénzt megszórolhat.