

Beer Food Week - nowy festiwal od 11 marca



Przed nami pierwsza edycja Beer Food Week – festiwalu dedykowanemu łączeniu smaków dań i piw. Od 11 do 18 marca br. szefowie kuchni najlepszych restauracji w Polsce zaserwują trzydniowe menu, które najciekawiej łączą się ze smakami piw. Festiwalowe doświadczenia dostępne będą w cenie 49 zł za osobę. Pionierskie wydarzenie beer pairingowe wspiera Grimbergen – piwo w stylu belgijskim. Każdy z dorosłych Gości otrzyma piwo Grimbergen dopasowane do wybranego menu. Rezerwacji stolików można dokonywać online już od 20 lutego na stronie www.BeerFoodWeek.pl. Warto się spieszyć, bo liczba dostępnych stolików jest ograniczona.



Od blisko 10 lat obserwujemy zmianę podejścia do piwa - najpopularniejszego w naszym kraju trunku. Polacy coraz bardziej doceniają różnorodność jego smaków, stawiając przy tym najwyższą jakość. Temu właśnie trendowi dedykowany jest nowy festiwal restauracyjny spod znaku jakości Restaurant Week - Beer Food Week. W pierwszej edycji, która potrwa od 11 do 18 marca 2020 r., weźmie udział ponad sto najlepszych restauracji z ośmiu miast regionów: Wrocławia, Warszawy, Poznania, Łodzi, Krakowa, Szczecina, Trójmiasta i Silesii. W ramach festiwalu szefowie kuchni, starannie wyselekcjonowanych restauracji z całej Polski, przygotowują trzydniowe menu stworzone zgodnie z zasadami beer pairingu, czyli sztuki komponowania piwa z posiłkiem. W wybranych restauracjach festiwalowych będą dostępne trzy rodzaje piw Grimbergen w specjalne cenie 8 zł oraz deska degustacyjna (3 rodzaje piw po 150 ml) w cenie 9 zł.

W festiwalu bierze udział 14 poznańskich restauracji:

- [Jemsushi](#) - ul. Krysiewicza 9, 61-825 Poznań
- [ŻUK breakfast & lunch & wine](#) - ul. Warmińska 1, Poznań
- [Hotel Moderno](#) - ul. Kolejowa 29, Poznań
- [BulwaR](#) - Stary Rynek 37, Poznań
- [Panpanini](#) - ul. Różana 15, Poznań
- [3 Kapary](#) - ul. Jarochońskiego 8/1, Poznań
- Hyćka Club - Św. Marcin 69, Poznań
- [Do Śródka](#) - ul. Śródka 6, Poznań
- [Sęk w Tym](#) - Debina, 1 (Pałac Dębina)
- [3 Kolory Malta](#) - ul. Wiankowa 3, Poznań
- [Thai Fast Wok](#) - ul. Ratajczaka 18, Poznań

- [Suszone Pomidory](#) - ul. Świętego Czesława 13, Poznań
- [U Myśliwych](#) - ul. Libelta 37, Poznań
- [Someplace Else](#) - ul. Bukowska 3/9, Poznań

Rezerwacje: www.BeerFoodWeek.pl

- Stawiamy na piwo, ponieważ nie tylko sami je kochamy, ale również dlatego, że naszym zdaniem kwitnąca w Polsce piwna rewolucja zasługuje na zainteresowanie większego grona szefów kuchni. - mówi Maciek Żakowski z Restaurant Week Polska - Chcemy pokazać, że piwo potrafi znakomicie łączyć się ze smakami dań oraz menu degustacyjnym, być smakową wyprawą w znane i nieznane. Stąd hasło naszego nowego Festiwalu: "Smaki łączą się przy stole!" W pierwszej edycji festiwalu Beer Food Week biorą udział znane poznańskie restauracje, takie jak Bulwar czy U Myśliwych. W 3-daniowej formule debiutują Jemsushi oraz Thai Fast Wok. Ciekawa jest także propozycja menu przygotowana przez restaurację pałacu w Dębinie - Sęk w Tym prowadzoną przez Kamila Kuika. Goście festiwalu ugości również Do Środka z nowym wnętrzem lokalu i położony na zielonym Sołaczu Żuk. W tym roku goście w ramach festiwalu będą mogli wybierać spośród menu najróżniejszych kuchni świata. Począwszy od kuchni staropolskiej przez włoską do azjatyckiej. Organizatorem Beer Food Week jest Restaurant Week Polska, jeden z dwóch największych i najpopularniejszych festiwali restauracyjnych na świecie. Pierwszą edycję Festiwalu wsparła marka Grimbergen, dzięki której wszyscy pełnoletni, festiwalowi goście otrzymają piwo dopasowane do trzydaniowego menu oraz możliwość zakupu zestawu degustacyjnego piw Blonde, Blanche i Double Ambrée w festiwalowej cenie.

Grimbergen to marka z belgijskim rodowodem i 900-letnią tradycją o piwo o autentycznych klasztornych korzeniach, opactwa powstałego w 1128 roku.

- Termin festiwalu: 11-18 marca 2020
- Rezerwacje: www.BeerFoodWeek.pl
- Lokalizacje: Wrocław, Warszawa, Poznań, Łódź, Kraków, Szczecin, Trójmiasto i Silesia.
- Kontakt: Mateusz Biegała, 602 36 55 88, poznan@beerfoodweek.pl