

Restaurace a penzion Na Sklepích

Nadčasová elegancie a luxus



Chrudimská restaurace a penzion Na Sklepích se nachází v příjemném prostředí vedle Městské parku. V uplynulém roce prošla budova, ve které se penzion a restaurace nachází, kompletní rekonstrukcí a dodala tak prostorám na dechberoucí atmosféře. Moderní styl a elegancie prostupuje všemi prostory, včetně těch, které běžný návštěvník nezahledne – jako je například kuchyně. Místní kuchaři pracují se sezónními surovinami, které přetvářejí do vybraných pokrmů nejrůznějších chutí a kombinací.

V restauraci objektu Na Sklepích připravují ve všední dny také obědové menu a o víkendu se podává 4chodové menu, a tak se průměrný denní výdej pohybuje kolem 200 porcí. Proto také byla do kuchyně zvolena linka RM 700, která kapacitně odpovídá provozu takého typu. Klasické plynové sporáky byly doplněny o sporák tálový, ale také vařič těstovin, grilovací desku nebo 50 litrový kotel k přípravě omáček a polévek.

V moderní kuchyni je důležitým faktorem organizace prostoru a jeho využití. Což vyžaduje nový způsob smýšlení o produktu – multifunkční, efektivní a prostorově úsporný. Tyto podmínky splňoval konvektomat STEAMBOX SLIM, jehož šířka je pouze 519 mm, a který se výkonem vyrovná standardním konvektomatům. V kuchyni restaurace Na Sklepích se již v tuto chvíli připravují pokrmy ve dvou takovýchto konvektomatech.

Zeptali jsme se šéfkuchaře Martina Šinkory, zda by vyzdvihl nějaký produkt nebo službu od RM Gastro. „Určitě bych zmínil HoldBox nebo poradenství od gastroporadce, které vám spousty věcí objasní,“ odpověděl. Výhodou HoldBoxu je totiž možnost uchování hotových pokrmů i delší dobu, aniž by docházelo k postupnému vysušení a snížení počáteční kvality. Salamander již jen doplnil celkovou skladbu technologického vybavení moderní a hospodárné kuchyně.

Užijte si chvíli oddechu ve zdejším penzionu a nechte si hýčkat své chuťové pohárky v jeho restauraci.