

bedeker
ubytovateľaSmie host
zakúriť?

GABRIELA REVICKÁ

Prevažná väčšina hostí, ktorí hľadajú dovolenku na vidieku, uprednostňuje chalupu s kozubom. Databázy s priamymi kontaktmi na ubytovacie zariadenia a rovnako aj cestovné kancelárie tejto požiadavke, samozrejme, vyhovejú, otázne však je, či si host bude smieť v kozube aj zakúriť. Šok mi nedávno spôsobil majiteľ jednej chalupy, keď na otázku, prečo má na kozube zámok, odpovedal, že ho zamýkajú pred klientmi. Pochopil som, aké je ľahké zmarovať očakávania klientov, ktorí sa na dovolenku chystajú niekedy aj celé mesiace. Objednáte si chalupu s kozubom a potom sa naň môžete len pozerat... Aj my sme si raz rezervovali apartmán s kozubom v penzióne, ktorý nám odporučili kolegovia z miestneho TIK. Keď sme sa večer informovali, kde nájdeme drevo, majiteľ sa svojou požiadavkou veľmi prekvapil. Tak sme mu vysvetlili, že nebudeme platiť za služby, ktoré nám nebudú poskytnuté, a požiadali o zámenu apartmánu s kozubom za obyčajnú izbu. Myslela by som si, že nič podobné na obhlídkach objektov už nezažijeme. Mýlila som sa. Prednedávnom som navštívila naozaj krásny zrub. Majiteľ mi priblížil svoju predstavu cieľovej skupiny. „Hostia si môžu variť v spoločnej kuchyni a môžu si posediť pri spoločnom výhlade z krásnej spoločenskej miestnosti. Ideálne by bolo, keby neboli veľmi zábavochytní. Bola to totiž drahá stavba. Kozub som sem nedal, aby nespôsobili požiar.“ Náš zákazník náš pán. Toto príslovie stále niektorí ubytovatelia nepochopili. Host je síce platiacim, ale len trpeným prvkom v ich chalupách či penziónoch.

Autorka robí poradenstvo pre ubytovateľov.

Taliani vo veži

Tre Torri - výborná kuchyňa z Apeninského polostrova

Popularita talianskej kuchyne na Slovensku neútlacha, preto neprekvapuje, že aj v novom obytnom komplexe Tri veže vznikla a rýchlo sa uchytila reštaurácia orientovaná na jedlá z Apeninského polostrova. Interiér je jednoduchý, ale účelne zariadený, z otvorenej kuchyne sa šíri príjemná vôňa pripravovaného jedla. Podnik má dve časti s dvoma vchodmi, jeden je z Bajkalskej ulice, druhý z opačnej strany, od Pasienkov. Čím si získal už niekoľko týždňov po otvorení pozornosť najmä ľudí z okolitých firiem, je výborné jedlo a pozoruhodná obsluha. V ponuke sú ciabatty, predjedlá, cestoviny, rizotá, pizza aj slušná ponuka mäsových pokrmov. Dá sa sem ísť aj na raňajky. Kuchár vie veľmi dobre pracovať s chuťami, väčšina jedál, čo sme tu okúsili, bola taká, že si v budúcnosti zasľúžia repete. Vynikajúce a aj veľmi efektne naservírované je napríklad šafranové rizoto na bielom víne, podávané v pôrovej miske s restovanými sójovými kľúčkami a tigrími krevetami (11,50), ale chutila nám aj Pasta Tre Torri s parmskou šunkou, špenátom, gorgonzolou, cesnakom (9,50). To isté platí aj o predjedlách. Carpaccio di manzo (7,50) a Bistecca alla tartara (8) boli také, aké majú byť – carpaccio na tenučko nakrájané, jemné, na jazyku sa rozpadávalo. Ani stopy po ľadových kryštálikoch, ako sa nám už stalo v iných reštauráciách, keďže mäso krájali zmrazené a hneď servírovali. Pri inej návšte-

ve sme si pochutili na paradajkovej polievke s grilovanou paprikou (2,50) a Lasagne alla bolognese (10,50) servírovaných v zapekacej miske. Ďalšie jedlo, tuniak v sezame (20) sa nám zdal prisláň, čo sme avizovali obsluhu. Tá ho navrhla vymeniť, čašník prišiel potom aj s vysvetlením, prečo bolo jedlo slané. Ako kompenzáciu nám navrhol kávu ako pozornosť podniku. Uznať, že host má pravdu a ponúknuť mu malú náhradu, je v slovenských reštauráciách ešte stále vec nie častá, ale rozhodne hodná nasledovania. Taktiež oceňujeme, že obsluha bola iniciatívna pri výbere jedla.

K talianskemu jedlu patrí aj pohár dobrého vína, podnik má zaujímavú vínnu kartu a dobrú ponuku rozlievaných vín, svedčilo by ju preto viac prezentovať. Raz sme ju dostali spolu s jedálnym lístkom, inokedy nie. Za zmienku stojí aj veľmi pekne urobená internetová stránka.

© TREND

Partner tejto rubriky:
exkluzívne platobné karty Diners Club.
V tejto reštaurácii je možné platiť Diners Club kartou.

Diners Club
INTERNATIONAL®

SNETY
BALIAREN POTRAVIN
www.sladkostiireklamou.sk

TREND HODNOTENIE ★★★★★

153 bodov z 200

prostredie	servis	jedlá a nápoje	kvalita/ceny	cenová kategória
25 z 35	31 zo 40	51 zo 65	46 zo 60	●●●