



SAJTÓANYAG
DEBRECENI PIKNIK
Debrecen-Nagyerdei park
2020.08.15-22.

A virágkarneváli héten, augusztus 15-22. között igazi piknikhangulattal Magyarország első természetvédelmi területén, a Nagyerdőben várjuk az igényes gasztronómiai szerelmeseit.

Lehet-e ellenállni egy hideg tökleves, egy frissen grillezett tanyasi csirke suprême vagy egy ropogós császár csábításának? És mit szólsz egy grillezett ananászhoz igazi vaníliával? Ne kínozd magad, inkább kóstold meg ezeket a finomságokat, indulj felfedezőútra a gasztronómiai élmények világában, a Debreceni Pikniken!

A nagy sikerű Debrecziner Gourmet Fesztivál mintájára a Stílusos Vidéki Éttermiség szakmai támogatásával most először találkozhatasz a Békás-tó partján a vadonatúj programsorozattal. Vidéki és helyi éttermek, gasztroműhelyek részvételével sütögetünk, kóstolgatunk, koccintunk és jókat beszélgetünk! A forró nyári napok igazi alternatíváját találhatod meg a Békás-tó partján: mert piknikezni jó, pláne a barátaiddal, a családdal vagy éppen a négylábú kedvenceddel! Nagy örömünkre szolgál, hogy a korábbi Debrecziner Gourmet Fesztiválok több sikercsapata erősíti a kínálatot, de kíváncsian várjuk az újabb résztvevőket is, hogy mivel lepnek meg minket...

STÍLUSOS VIDÉKI ÉTTERMISÉGI (SVÉT) PONT

A **SVÉT** rendezvényein olyan éttermek séfjei főznek a vendégeknek, akik a szívből jövő vidéki vendéglátásban hisznek. A csapat - amelynek oszlopos tagjai például **az Anyukám mondta vagy az Ikon Debrecen Étterem** is – évek óta szakmai támogatója a Debrecziner Gourmet Fesztiválnak és természetesen nem hiányozhatnak Debrecen legújabb gasztrorendezvényéről sem. További részletek rövidesen.

GLÉDA VENDÉGLŐ (BUDAPEST)

A Gléda feleleveníti a múlt század eleji jó értelemben vett vendéglő-műfajt. Klasszikus házias ízek, modern konyhatechnológia és családi hangulat. A két tulajdonost, Kerekes Sándort és Deli Jánost majd egyévtizedes szakmai egyetértés és barátság köti össze.

<https://www.facebook.com/gledaobuda>

SZABI, A PÉK (BUDAPEST)

A Kovász Mestere és az Ország Pékje, azaz Szabadfi Szabolcs ismételten csuda dolgokat hozt el nekünk, Debrecenbe. Azt vallja, hogy a jó pék valójában művész, aki a kenyérsütéssel a szeretetet láthatóvá teszi és mindig lisztes a köténye...

<https://www.facebook.com/szabiapék>

VÉGÁLLOMÁS BISTORANT ÉS A DESSZERTEM (MISKOLC)

Egyediség, minőség, színvonal - ez a Lillafüredi Erdei Kisvasút városi végállomásának váróterméből vendéglátóhellyé alakult Végállomás Bistorant mottója. A zöldfűszerek egy közeli kertből kerülnek ide, tiszai halász fogja a halat, és maguk sütik a kenyeret. Minden illat, minden aroma, minden alkotórész, minden fűszer egy dobozba zárt világ. Egy régi álmunk vált azzal valóra, hogy „Desszertem” névvel nyithattunk egy olyan kis szentélyt, zarándokhelyet, ahol felfedezhetitek a világ legfinomabb, legkülönlegesebb fűszereit.

<https://www.facebook.com/vegallomasetterem>



A LEVES ÉTTEREM ÉS A BORSOD BURGER (MISKOLC)

Hazai és nemzetközi ízek minőségi nyersanyagokból, szívvvel -lélekkel, fiatalos lendülettel, csak lazán.

<https://www.facebook.com/ALevesMiskolc> Borsod megye első food truckja. Kézműves burgereinket kiváló Charolais-marhából készítjük.

<https://www.facebook.com/borsodburger>

NR.8. ÉTTEREM (HAJDÚSZOBOSZLÓ)

Mennyei, oltári, angyali, morzsányi, ez a Nr.8.: egy kellemes vendéglő Hajdúszoboszló

fürdőövezetében. Jöhetsz napközben, este is. Családdal, barátokkal is jó nálunk, válassz akár a klasszikus, akár különleges grillételeink közül.

<https://www.facebook.com/nr8etterem>

KIS PADLIZSÁN (DEBRECEN)

A Kis Padlizsán az a hely, ahol nem használunk állati eredetű összetevőket, állományjavítókat és színezékeket. Igyekszünk szezonális és vegyszermentes alapanyagokkal főzni. Ételeink minden esetben a főzés és az élet iránti szenvedélyünket tükrözik. Nem csak vegánoknak és vegetáriánusoknak készítjük az ételeinket, hanem minden kíváncsi érdeklődőnek. <https://www.facebook.com/kispadlizsan>

MŰVÉSZBEJÁRÓ ÉTTEREM (DEBRECEN)

A minőség nem luxus többé. Gourmet magyar konyhánk elegáns, de mégis laza. Innovatív, de magyar alapokra épül, nem próbáljuk lemásolni a nagymama konyháját, de elővesszük a régi recepteket, viszont átszűrjük a saját stílusunkon, olyan fokig, hogy érdekes legyen a kortárs nyilvánosság számára. Helyi és szezonális alapanyagokból dolgozunk. <https://www.facebook.com/muveszbejarodebrecen>

PÁLMA ÉTTEREM (DEBRECEN)

Debrecen egyik nagy múltra visszatekintő, mára ikonikussá vált vendéglátó egységét továbbra is a tradíciók követése és az újdonságokra való nyitottság jellemzik. Ételeink a modern konyha irányvonalait követik, de meghatározott elemeikben hűek maradnak a tradicionális magyar konyha ízjegyeihez. <https://www.facebook.com/palmadebrecen>

RESKONTÓ ÉTTEREM (DEBRECEN)

Pakk, reskontó, Pósalaki úr, Simonyi óbester - egy-egy szó elég hozzá, hogy mindannyian a kis Nyilas Misire gondoljunk. Móricz Zsigmond regénye adta az ihletet éttermünk filozófiájához, amelyet családunk több mint 30 éves szakmai gyakorlata és a vendéglátás iránti feltétlen elkötelezettsége indított el. Nagyanyáink és anyáink vasárnapi ebédjeit, vacsoráit idézzük meg és a hagyományos magyar vendégszeretet értékeit kínáljuk az új évezred vendégeinek. <http://www.reskonto.hu>

WOK TO BOX (DEBRECEN)

Debrecen első ázsiai wok bárja már ötödik éve szerez egyre több rajongót az ázsiai konyha varázslatosan színes és fűszeres világnak. Tóth Károly (Carlo) tulajdonos korábban évekig egy ázsiai éttermet vezetett, és időközben több távol-keleti étteremben elsajátította a jellegzetes főzési technikákat és a hamisítatlan japán, thai, indonéz, vietnámi ízek titkait. <https://www.facebook.com/woktobox>

További részletek rövidesen! #piknikanagyerdon #legyteisgourmet #ezdebrecen

A rendezvény ingyenesen látogatható!