

Kochasz jeść? Uwielbiasz gotować? Kuchnia+ Food Film Fest w Starym Browarze już od piątku!

W dniach 21-23 listopada w Starym Browarze odbędzie się najważniejsza filmowa impreza kulinarna w Polsce - 6. Kuchnia+ Food Film Fest. Trwa właśnie sprzedaż biletów przegląd prezentujący produkcje poświęcone gotowaniu, sztuce kulinarnej i społecznemu znaczeniu jedzenia oraz na towarzyszące mu wydarzenia kulinarne.

W czasie 6. Kuchnia+ Food Film Fest oprócz uczestnictwa w pokazach filmów będzie można wziąć udział w **wydarzeniach dodatkowych: śniadaniu i kolacji filmowej oraz warsztatach.**

Śniadanie Filmowe w niedzielę o godz. 11:00 odbędzie się w Starym Browarze w aż czterech restauracjach: Piano Bar, Le Targ Bistro & Bar, Weranda Lunch & Wine, i Petit Paris. Bilety w cenie 35 zł do nabycia w Punktach Informacyjnych Starego Browaru. Menu:

Piano Bar: omlet z kurczakiem, krewetkami i warzywami, samosa faszerowana warzywami i samosa faszerowana mięsem, naan z bakaliami i naan z cebulą, pickle mango, dipy indyjskie, indyjska sałatka pomidorowo – ogórkowa z masalą, gotowane jajka z sosem curry, jogurt z mango i miodem, sałatka z owoców egzotycznych, sernik mango, sok z wyciskanych pomarańczy, mango lassi, kawa

Le Targ Bistro & Bar

Zestaw 1: koszyk pieczywa z manufaktury Le Targu, konfitura malinowa, czekolada biała, czekolada z orzechami, twaróg półtłusty ze wsi, talerz wyśmienitych serów żółtych twardych i pleśniowych, parówki z szynki Sokołów, chrupiące rzodkiewki, malinowe pomidory, chrupiące zielone ogórki, ryż gotowany na mleku kokosowym z dodatkiem owoców liczi lub panierowany w sezamie ser tofu z dodatkiem sosu słodko- pikantnego z papryczką chilli, sok pomarańczowy, wyśmienita kawa lub herbata,

Zestaw 2: słynne francuskie kanapki na ciepło croque madame lub croque monsieur, parówki z szynki Sokołów, ryż gotowany na mleku kokosowym z dodatkiem owoców liczi lub panierowany w sezamie ser tofu z dodatkiem sosu słodko-pikantnego z papryczką chilli, sok pomarańczowy, wyśmienita kawa lub herbata

Weranda Lunch and Wine: suto zastawiony bufet śniadaniowy, a w nim m.in.: 5 rodzajów domowego humusu, sushi z polską nutą, własnej produkcji konfitury, własnej produkcji granola, produkty regionalne – ryby i sery, domowy półmisek wędlin z Sokołowa, miód, bajgle, kawa i herbata, woda

Petit Paris: omlet lub jajecznica z jaj kur z wolnego wybiegu, koszyk wypiekanego na miejscu pieczywa, croissant, konfitury Bonne Mamon, sok lub woda oraz kawa lub herbata

Kolację Filmową przygotowuje chef **Tomasz Purol** z restauracji należącego do kompleksu Starego Browaru hotelu **Blow Up Hall 5050**. Podobnie jak w innych miastach, menu kilkudaniowej kolacji będzie inspirowane filmem „*Na tropach generała Tso*” emitowanym w sobotni wieczór. Dyskusję po filmie poprowadzi znany i ceniony chef **Andrzej Polan**, który będzie także gościem specjalnym kolacji. Menu:

przystawka zimna: filet z kurczaka / sos sojowy / żółtko / korzeń lotosu / rukiew wodna

Dodatkowych informacji udzielają:

Barbara Banat, Koordynator PR Starego Browaru, b.banat@starybrowar5050.com, tel. 601 34 84 83
Łukasz Maślach, Asystent dz. Marketingu i PR, l.maslach@starybrowar5050.com, tel. 507 04 02 70
www.starybrowar5050.com, www.facebook.com/starybrowar5050



Informacja prasowa

Poznań, 17.11.2014

zupa: puree drobiowe / olej sezamowy / kolendra / bulion wołowy / skóra drobiowa
danie główne: udko drobiowe / tajski szpinak wodny / czarny sezam / zielona papaja / liście chińskiego brokoła
deser: lody sezamowe / tajskie mango / śnieg imbirowy / longan / galanga
Blow Up Hall 5050, Poznań, 22 listopada, godz. 21:45, bilet w cenie 168 zł (w tym cena biletu na film „Na tropach generała Tso”) do nabycia w Punktach Informacyjnych Starego Browaru

Warsztaty kulinarne 6. Kuchnia+ Food Film Fest poprowadzi chef Roop Lal Balu, na co dzień prowadzący kuchnię położonej w samym sercu Starego Browaru restauracji Piano Bar.

Warsztaty gotowania z chefem Balu:

11:00 Chicken Masala z ryżem jaśminowym

13:30 Łosoś w sosie mango

16:00 Cieciorzka z warzywami w sosie z czerwonego curry z ryżem basmati na ostro

Po wspólnych, widowiskowych lekcjach gotowania, uczestnicy warsztatów zasiądą do wspólnego posiłku i podzielą się wrażeniami na temat ugotowanych przez siebie potraw.

Sobota, 22 listopada, godz. 11:00, 13:30, 16:00, miejsce: Piano Bar, Działdziniec Sztuki Starego Browaru, bilety w cenie 20 zł do nabycia w Punktach Informacyjnych Starego Browaru.

6. Kuchnia+ Food Film Fest organizowany jest przez popularny kanał tematyczny platformy nc+, Kuchnia+ i odbywa się jednocześnie w 5 miastach - Warszawie, Poznaniu, Gdańsku, Wrocławiu i Krakowie. W tym roku na zaproszenie Starego Browaru poznańska edycja wydarzenia odbędzie się w jego przestrzeniach. Więcej informacji na ten temat znaleźć można w Punktach Informacyjnych Starego Browaru oraz na jego [profilu facebookowym](#), www.starybrowar5050.com, www.kuchniaplus.pl/fff i w [newsletterze](#).



Dodatkowych informacji udzielają:

Barbara Banat, Koordynator PR Starego Browaru, b.banat@starybrowar5050.com, tel. 601 34 84 83
Łukasz Maślach, Asystent dz. Marketingu i PR, l.maslach@starybrowar5050.com, tel. 507 04 02 70
www.starybrowar5050.com, www.facebook.com/starybrowar5050