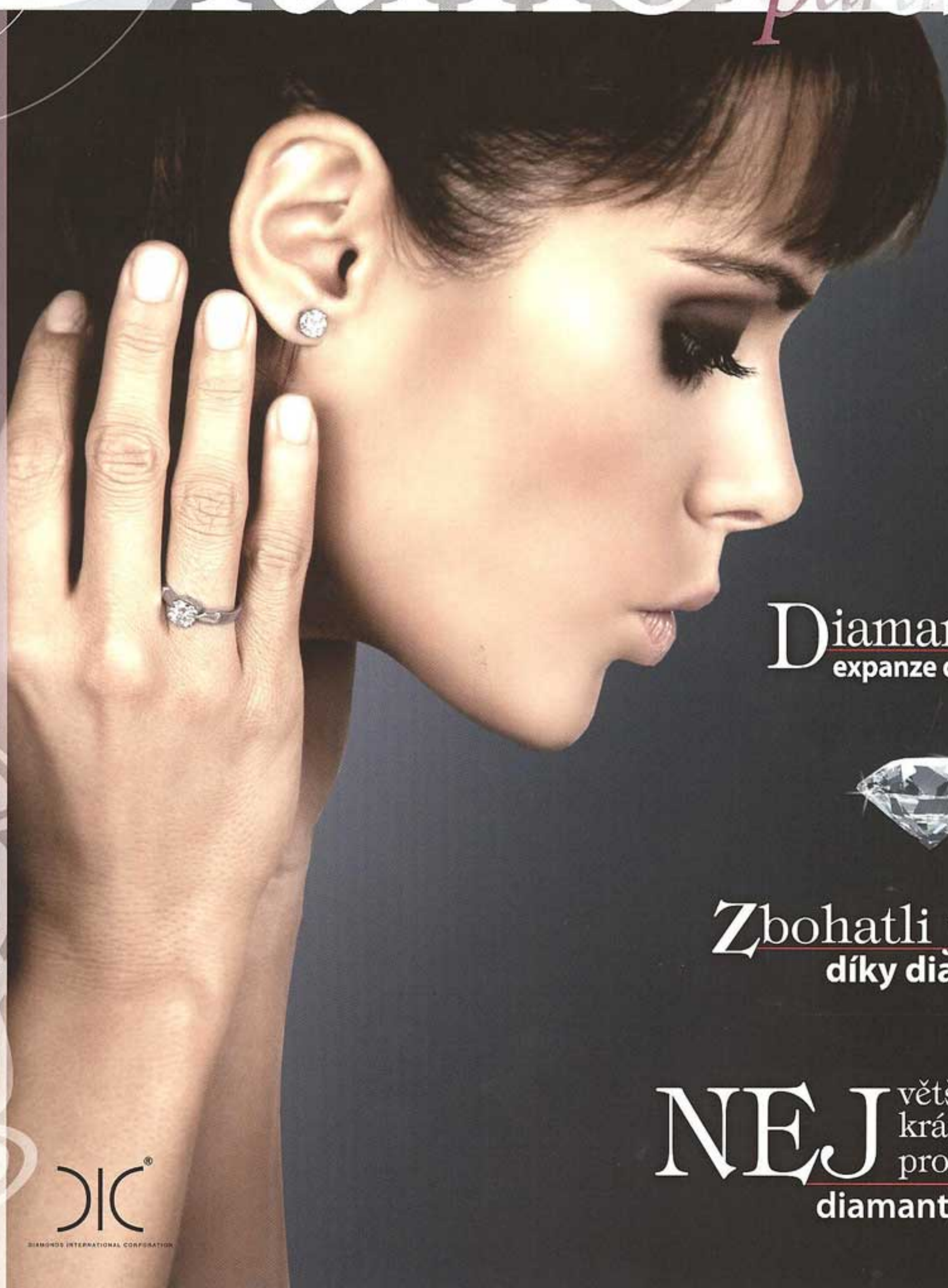


Diamond

company revue 2
2008
partners



Diamantová
expanze do Srbska



Zbohatli jsme
díky diamantu

NEJ větší
krásnější
proslulejší
diamanty světa



DIAMONDS INTERNATIONAL CORPORATION

V části Brna, známé jako Královo pole, najdete zakotvenou loď. Tedy, není to loď skutečná, ale o to více jako Siréna vábí k prozkoumání. Jde o nově otevřený Design Hotel Noem Arch, jehož stavba má budít dojem zakotvené lodi v přístavu. Navíc tady můžete zažít „degustační gastronomické plavby“. Role kapitána se zhostil **Roman Hadrbolec**, vyhlášený šéfkuchař celebrit.

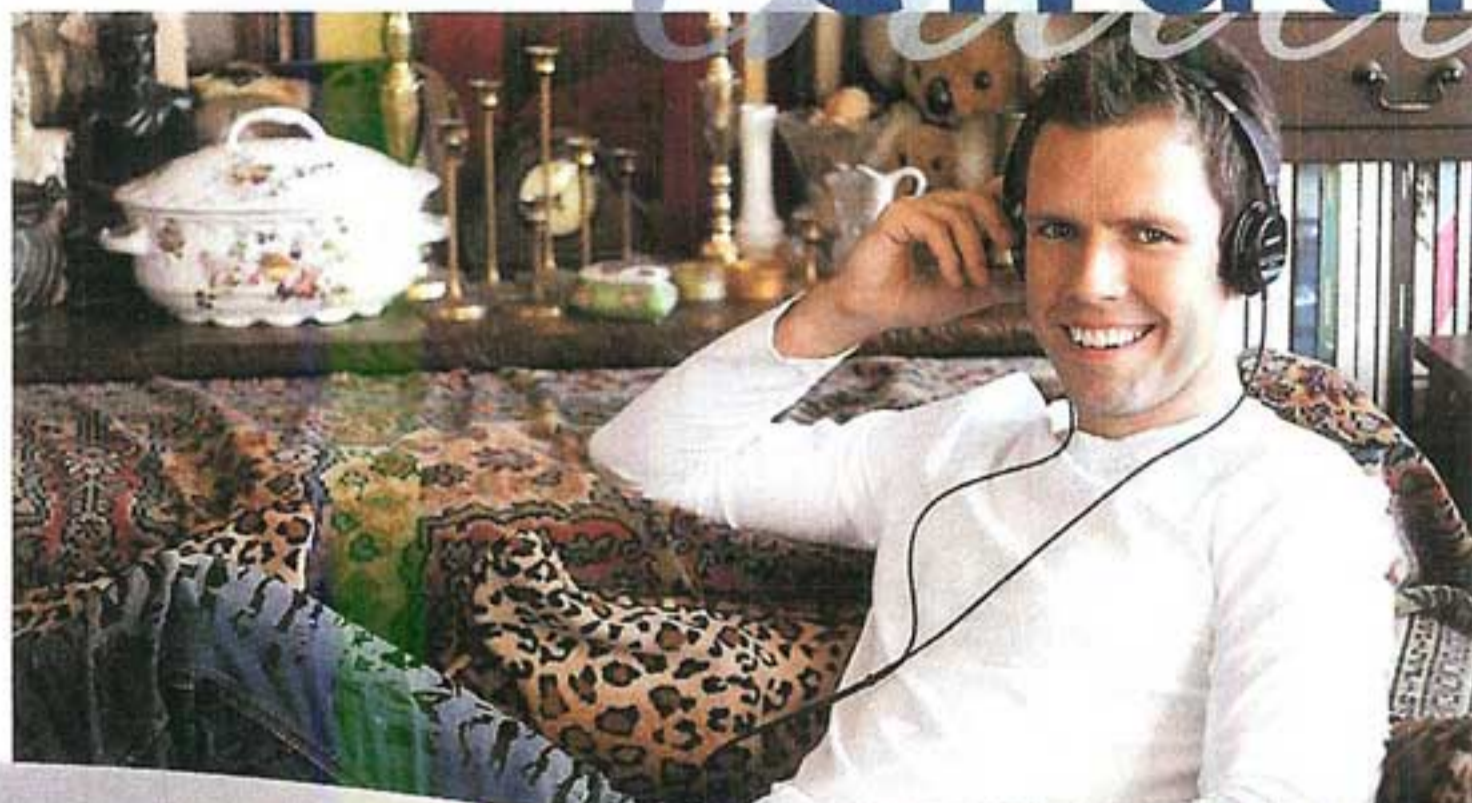
Roman je takový český Jamie Oliver. Sympatický mladý muž, který Čechům ukazuje, že vařit se dá i jednoduše, dobře a přitom zdravě a že to navíc může být i zábava. Má za sebou mnoho zkušeností ze zaoceánských lodí, kde vařil pro společenskou smetanu.

Na lodi „Seabourn Pride“ procestoval 41 zemí světa. První tři měsíce pracoval na lodi jako číšník, po třech měsících už jako barman. Prošel například barmanským kurzem, seminářem o vínech s velkoproducentem vín Robertem Mondavi, a také měl možnost se zúčastnit kulinářské expertízy s Alanem Wongem, renomovaným mistrem Havajské kuchyně a nejlepším kuchařem jižního Pacifiku 1994. Na lodi poznal nové přátele a pozdější zaměstnavatele z řad hollywoodských celebrit.

A jak se mu vařilo třeba pro Cher, Arnolda Schwarzeneggera nebo Jacka Nicholsona? „Cher je vegetariánka, takže jsem se kvůli ní zdokonalil v bezmasých pokrmech. I manželka Arnolda Schwarzeneggera Maria Shriver a jejich děti jedí lehkou zdravou stravu, ale Arnold si dá raději klasický 'schnitzel' - tedy smažený řízek, jak je zvyklý z Rakouska,“ směje se Roman.

Zpravidla měla jeho jídla u hollywoodských

Přístav plný chuti



Mušle sv. Jakuba

hvězd úspěch, ale prý se i stalo, že se netrefil. Třeba když se snažil propagovat typicky českou kuchyni. „Jacku Nicholsonovi nechutnala, prý je to moc moučné. Tam totiž nejsou zvyklí zahušťovat omáčku moukou. Tak jsem mu hned uvařil něco jiného,“ přiznává Roman. Největší úspěch prý naopak slavil s polévkami, na které je ze svých původních receptů nejvíce pyšný.

A kdo ze slavných mu byl nejsympatičtější? „Rozhodně Paul Newman, který neváhal vařit se mnou. Vymýšleli jsme různé omáčky, protože on má na ně továrnu, a skvěle jsme se při tom bavili,“ vzpomíná šéfkuchař.

Po deseti letech úspěšné kariéry ve Spojených státech to začalo Romana lákat domů. Jako rodilý Moravák se vrátil ke kořenům. Brněnská restaurace Noem Arch je jeho chloubou. Kuchyně

je plná rozmanitých a vyvážených chutí s použitím čerstvých surovin, asijských bylinek a jeho vlastních kořenících směsí.

Cher je vegetariánka, takže jsem se kvůli ní zdokonalil v bezmasých pokrmech. Arnold Schwarzenegger má zase radši smažený řízek.



Roman Hadrbolec se stal tvářou programu Gustino pro rok 2008. Program je zaměřen na propagaci zdravého životního stylu. Roman také vytvořil jedinečné kořenící směsi, které si můžete zakoupit. Je autorem publikace *Vařil jsem světovým celebritám*, kde se svěří se svými zkušenostmi. Více na www.romanhadrbolec.com



- *nadčasová restaurace (80 míst) s globální gastronomií uznávaného šéfkuchaře Romana Hadrbolce*
- *ubytování v 18 luxusních pokojích navržených do stylu lodních kajut v kategorii design hotel*
- *víceúčelový konferenční prostor Show Lounge (150 míst)*
- *exkluzivní Sky Lounge pro menší privátní jednání (30 míst)*
- *útulný Cocktail Bar Podpalubí (50 míst)*
- *úchvatné sezónní Summer Patio (80 míst)*
- *2 moderní golfové simulátory ProTee*
- *příjemné USSPA Wellness*



*Crème brûlée variace s jahodami marinovanými
v grand marnier a nektarinkovo
- levandulovým sorbetem*

Přijďte do Noem Arch a nechte se nést po vlnách „haute cuisine“



Restaurace & Design Hotel
Noem Arch

Cimburkova 9, Královo Pole, Brno 612 00
tel.: +420 541 216 160, fax: +420 549 211 365
restaurant@noemarch.cz

www.noemarch.cz