

Oslavte svátky jara velikonočním brunchem pro celou rodinu v centru Prahy

Výtečné jídlo, elegantní prostředí a velikonoční program pro děti. Vše najdete letos pod jednou střechou na velikonočním brunch v Brasserie The Julius na Senovážném náměstí, který se koná 31. března 2024 od 12:00 do 15:00.

Pod vedením Executive Chef Milana Dolejše se budou podávat sezónní speciality a oblíbené velikonoční dobroty. Z tradičních velikonočních pokrmů se bude servírovat například velikonoční nádivka s kopřivami, pomalu pečená trhaná kýta, králíčí ragú či beránek a mazanec s marmeládami House of Julius Meinl. Na brunch nesmí chybět ani live station, kde se bude připravovat hovězí krk s demi-glace a pečené kuřátko, které můžete doplnit některými saláty či přílohami. Na své si přijdou i milovníci plodů moře díky čerstvým ústřicím, baby krevetám a slávkám dušeným na víně, zázvoru a kari.

Velikonoce jsou svátky pospolitosti, proto je na děti a společný čas s rodinou zaměřen i brunch v Brasserie The Julius. Čeká na ně nejen spousta dobrot, jako řízečky, všemi dětmi oblíbené těstoviny s tomatovou omáčkou a candy station s lízátky, čokoládovými vajíčky a gumídky, ale i velikonoční zábava. Pro děti bude připraven program v podobě malování na obličej, velikonočních omalovánek a hledání velikonočních vajíček, které proběhne ve 13:00.

Brasserie The Julius je ideálním místem pro rodiny, které si chtějí užít velikonoční svátky ve velkém stylu. Díky snaze o výjimečnou kuchyni, pozorné obsluze a příjemné atmosféře bude váš velikonoční brunch nezapomenutelným zážitkem, která vystihuje podstatu tohoto ročního období.

Pro rezervaci a další podrobnosti kontaktujte Brasserie The Julius na adrese fbm.prague@thejulius.eu nebo rezervujte online [ZDE](#).

Executive Chef Milan Dolejš

Vyrůstal v Praze, kde jako malý kluk sedával u babičky na schodech a hodiny ji pozoroval, jak vaří pro celou rodinu. Prošel si učením v nejlepších pražských restauracích a mezinárodních 5* hotelech. Jeho práci nejvíce ovlivnily práce v zahraničí, kde si vyzkoušel například domácí italskou kuchyni a orientální vaření v Ománu či Dubaji.

Nezapomenutelnou zkušeností bylo pro Milana seznámení se zero waste a fermentací, které prosazuje i v Brasserie The Julius, kde působí od roku 2022 jako Executive Chef.

Se svým týmem kuchařů připravuje v Brasserie The Julius rozmanité bufetové snídaně, v průběhu pracovního týdne polední business menu a či stálou nabídku. Jeho specialitou je pokrm inspirovaný českou a asijskou kuchyní - trhané kachní maso s bramborovými plackami, teriyaki, červeným zelím, koriandrem, chilli a restovaným sezamem.

Brasserie The Julius

Původně hotelová restaurace v rezidenci The Julius se proměnila v srpnu 2023 v Brasserie The Julius, která odráží ducha celé rezidence The Julius Prague.

V nabídce najdete pečlivě sestavené menu promyšlené do posledních detailů místním kulinářským týmem v čele s Executive Chef Milanem Dolejšem. Gastronomická nabídka podtrhuje soulad chutí inspirovaných mezinárodní kuchyní, ale zároveň vzdává hold dlouhé české kulinářské tradici.

V Brasserie The Julius se o vás postarají po celý den – od bohaté snídaňové nabídky, přes polední business menu během pracovních dní po a la carte menu.

Brasserie The Julius zve na jedinečný chuťový zážitek propojující to nejlepší z Prahy s inovativním podáním jak místní rezidenty, tak i zahraniční návštěvníky Prahy. Rezervaci stolu můžete snadno provést online [zde](#).