# **Plzeňské léto bude na pivě: je libo dát si českou klasiku nebo netradiční dezert a vyhrát?**

**Plzeň (14. července): Plzeňská gastroscéna se v posledních letech hodně zvedla a milovníkům gastronomie a dobrého jídla nabízí spoustu možností. Tohle léto menu plzeňských podniků navíc v rámci letní destinační kampaně obohatí několik originálních specialit ozvláštněných pivem. Přijměte výzvu "Léto na pivě – Dejte Plzeň s chutí!" a vyhrajte, lákají plzeňské podniky společně s městskou organizací Plzeň-TURISMUS.**

#### https://www.visitplzen.eu/wp-content/uploads/2021/07/L_N_P_675x439_1_web.jpgZápadočeská metropole vždy byla proslulá svou pohostinností. Výlety za dobrým jídlem jsou stále oblíbenější, a tak se gastronomie logicky stala jedním z témat letní destinační kampaně lákající do Plzně, hlavního města piva. Součástí kampaně *Dejte Plzeň!* je také výzva, která letní nabídku plzeňských podniků rozšířila o originální speciality. K dobře vychlazené plzni zkrátka patří něco dobrého na zub. V Plzni si na své ale přijdou i ti, co místo zlatavého moku raději sáhnou po vínu, kávě, limonádě nebo třeba dezertu. A právě netradiční dezert - Šlehaný tvaroh s vanilkou a třešně v černém pivě - je jedním z chodů, který je možné si během *Léta na pivě* v Plzni dát.

V červnuorganizace Plzeň-TURISMUS oslovila místní restauratéry a kavárníky. Výsledkem je jedenáct originálních položek na jedenácti menu plzeňských podniků, které je možné ochutnat (a vyhrát) až do konce srpna:

#### ****Restaurace Plzeňka:** Grilovaný hermelín glazovaný plzeňským pivem s perníkovou krustou**

#### ****Šenk a restaurace Lékárna:** Syrečkový tatarák na topince se sladovým karamelem**

#### ****Restaurace Kozlovna Doubravka:** Fish and chips v pivním těstíčku**

#### ****Restaurace Sokolovna Bolevec:** Bramborové knedlíky plněné trhanou pivní kachnou, s červeným zelím s pivní cibuládou**

#### ****Švejk Restaurant U Pětatřicátníků:** Hovězí guláš feldkuráta Otto Katze**

#### ****Srdcovka Corso:** Hovězí guláš s černým pivem**

#### ****Restaurace 12°:** Tvarůžky & Chorizo, smažené v pivním těstíčku**

#### ****Šenk Na Parkánu:** Kančí steak s bramboro-celerovým pyré a pivní omáčkou**

#### ****Terraza:** Vepřová žebra v pivní marinádě**

#### ****U Salzmannů:** Šlehaný tvaroh s vanilkou a třešně v černém pivě**

#### ****Martinská Osteria:** Lilac Beer, pivní koktejl složený z domácího šeříkového sirupu, vymačkané šťávy z limetek a plzeňského piva**

#### Výzva *Léto na pivě – Dejte Plzeň s chutí!* je spojená se soutěží. Plzeňští restauratéři a organizace Plzeň-TURISMUS tímto vzývá výletníky, turisty i místní, aby během července a srpna zašli do zapojených podniků, dali si „specialitu na pivě“, vyfotili se u degustace a sdíleli na svém Facebooku nebo Instagramu fotku, jak si vychutnávají svou pivní delikatesu s hashtagem [#dejteplzen](https://www.instagram.com/explore/tags/dejteplzen/), označením podniku a [@VisitPlzeň](https://www.instagram.com/visitplzen/). Zapojí se tak do soutěže o ceny. Každý týden bude nejoriginálnější příspěvek odměněný dárkem v podobě volných vstupenek do různých turistických cílů a dárky s plzeňskou tematikou!

#### *„Pokud se bude chtít některý z dalších plzeňských podniků do výzvy dodatečně zapojit, je to stále možné,“* dodala Anna Gaierová z organizace Plzeň-TURISMUS, která výzvu koordinuje a komunikuje se zapojenými podniky. Kontakt: [gaierovaa@plzen.eu](mailto:stepanova@plzen.eu). Více informací, detailnější popis servírovaných specialit a kompletní pravidla soutěže najdete na <https://www.visitplzen.eu/letonapive/>.

**Kontakt pro média:   
Petra Vomelová**

[vomelova@plzen.eu](mailto:vomelova@plzen.eu)

**+420 607 280 064**