



Меню



Создано по идеям наших
"звездных" поваров



Насладитесь нашими новыми великолепными блюдами



Кремовое ризотто с зеленым зерном

от Пауля Ивица

с эдамаме, свежим козьим сыром, пармезаном, приправлено вербеновыми листьями, сладким лаймом и вакаме (11, 11e, 16, 17, 20)



Фаршированный красный перец

от Нильса Хенкеля

с по-восточному приправленным булгуром, подается с пиниевыми орешками и капустой романеско (11, 11a, 20)



Клецки из кукурузной муки в пряном сливочном соусе

от Хендрика Отто

Овощная смесь из турецкого гороха, цветной капусты, романеско и сушеных томатов (11, 11a, 17, 18, 20)



Рагу из турецкого гороха

от Софии Рудольф

с поджаренными соцветиями брокколи на йогурто-кунжутном-соусе, приправлено ароматным барбарисом (17, 18, 22)



Тушеные воловьи щечки

от Томаса Бюнера

в китайском соусе Hoï Sin, с карри из красной чечевицы, украшены гарниром из слив с анисом (11, 11a, 16, 20, 22)



Филе черного палтуса

от Кристофа Рюффера

на лимонно-тимьяновом соусе, к нему пюре из тыквы и карри, тальятелле со шпинатом и изысканные соцветия романеско (11, 11a, 13, 14, 17, 18, 20)



Вы хотели бы и дома попробовать здоровые блюда наших звездных поваров? Тогда закажите нашу кулинарную книгу! зайдите на www.helios-kochbuch.de

Пищевые добавки

- 1 с красителем
- 2 с консервантом
- 3 с антиоксидантом
- 4 с усилителем вкуса
- 5 сульфитированный продукт
- 6 черненный продукт
- 7 вощеный продукт
- 8 с фосфатом
- 9 с заменителем сахара

Аллергены

- 11 Глютен
 - a) Пшеница b) Рожь c) Ячмень
 - d) Овес e) Полба f) Камут или
 - g) Гибридные составы
- 12 Ракообразные
- 13 Яйца
- 14 Рыба
- 15 Арахис
- 16 Соевые бобы
- 17 Молоко
- 18 Лактоза
- 19 Орехи
 - a) Миндаль b) Фундук
 - c) Грецкий орех d) Орех кешью
 - e) Орех пекан f) Южный орех
 - g) Фисташки h) Орех Макадамия или квинслендский орех
- 20 Сельдерей
- 21 Горчица
- 22 Семена кунжута
- 23 Диоксид серы и сульфит 10 мг/кг (SO₂)
- 24 Люпин
- 25 Моллюски



Хенрик Отто

2 звезды, кафе Lorenz Adlon, отель Kempinski Adlon, Берлин

"Меня в проекте с Helios увлекает то, что я имею возможность применить свое гастрономическое ноу-хау в иной сфере и поделиться своими знаниями. При этом я считаю чрезвычайно важным продолжать укреплять у пациентов и клиник осознание важности здорового и правильного питания, без которого, по моему мнению, невозможно выздоровление и общее здоровье человека".



София Рудольф

Ресторан LOVIS

"Для меня очень увлекательной оказалась задача сделать больничную еду вкусной и интересной и предоставить максимальному количеству людей полноценные блюда с превосходными комбинациями вкусов. Для меня является честью возможность участвовать в проекте, который делает больничную еду более здоровой и вкусной и одновременно предлагает пациентам и персоналу что-то необычное".



Кристоф Рюффер

2 звезды, ресторан Haerlin, отель Vier Jahreszeiten, Гамбург

"Я очень рад, что и в этом году могу принимать участие как повар в данном проекте, особенно потому что все большее внимание уделяется рецептам здоровых и вегетарианских блюд. Для меня особо привлекательным в этом проекте является возможность воплощения искусства природы в великолепных блюдах с насыщенным вкусом".



Нильс Хенкель

2 звезды, ресторан Bootshaus, отель Para Rhein, Бинген

"Я рад, что могу принять участие в этом проекте Helios. Я полагаю, что здоровая и вкусная еда во время пребывания в клинике является важным компонентом, чтобы быстро выздороветь. Помимо этого, еда - это особый момент в режиме дня пациента, и она должна быть поводом для радости. Меня очень радует, что я со своими идеями могу здесь внести личный вклад".



Томас Бюнер

Многолетний 3-звездочный консультант, приглашенный повар и спикер

"Хорошая и разнообразная еда важна именно в больнице для выздоровления и хорошего самочувствия пациентов, поскольку она может поддержать процесс лечения. Я рад и благодарен, что Helios именно этот аспект удовлетворенности пациентов поставил во главу угла".



Пауль Ивиц

1 звезда, ресторан TIAN, Вена

"Еда - это фундамент нашего здоровья. Лично я считаю очень правильным, что Helios в этой сфере берет на себя ответственность за своих пациентов и рад быть частью этого проекта. Это просто великолепно".



Энрико Йенш

Главный операционный директор по международной деятельности и операционный директор Helios Deutschland

"Помимо медицинских услуг высшего качества мы хотим предоставить нашим пациентам сервис высшего качества и тем самым сделать их пребывание максимально комфортным и ускорить процесс выздоровления. Поэтому наряду с другими сферами оказания услуг мы теперь обратились к теме кулинарного искусства и используем знания и опыт специально отобранных поваров высшего класса. Нашей целью является придание сервису в нашем учреждении нового качества и сохранение его на этом уровне".



Карстен К. Рат

Инициатор проекта, эксперт Service Excellence

"У Service Excellence - великолепного сервиса - есть много граней, кулинарная сторона - одна из них. Поэтому я очень горжусь тем, что совместно с клиниками Helios вот уже три года могу использовать Culinary Excellence - кулинарное великолепие - на благо пациентов, а кроме того также вдохновлять заинтересованных читателей новыми идеями".