

# Dvoje iniciály, MG a JS, a přesto čtyři pánové »SPLNĚNÝ SEN



Náhoda tomu chtěla a postupně se setkali Michal a Miroslav Gruszovi s pány Jiřím a Jiřím Svobodovými. První setkání se uskutečnilo, kde jinde, než na letišti v Mladé Boleslavi. Po relativně krátké době společně naplánovali, uskutečnili a nyní provozují restauraci a servisní a prodejní středisko firmy Robinson. Dvě zdánlivě nesouvisející aktivity, za nimiž však stojí lidé, které spojuje láska k létání a dobrému jídlu. Když se k tomu přidá i možnost dlouhodobé investice na letiště v Mladé Boleslavi (LKMB), tak se dostaváme k tomu, jak vznikl tento areál (středisko NISA Air a MG restaurace) právě v Mla-

dé Boleslavi. Nápad se zrodil přibližně před dvěma lety a slavnostní otevření areálu proběhlo v říjnu loňského roku.

Spojení leteckých činností a špičkové kuchyně ale zase tak úplně obvyklé není, a tak bylo milé, že jak Michal Grusz, tak Jiří Svoboda ke svému úspěšnému projektu připravili pro naše čtenáře krátké povídání a odpověděli na několik otázek.

## Michal Grusz

Mám velkou radost z našeho projektu na letišti v Mladé Boleslavi, kde se podařilo uskutečnit další krok k rozvoji letecké infrastruktury. Musím přiznat, že

jsem měl obavu o to, jak zapadne restaurace do areálu letiště, výsledek předčil mé očekávání a bylo mi velkým potěšením se na tomto projektu podílet.

## Miroslav Grusz

Při společné spolupráci se nám podařilo v krátkém čase (zahájení výstavby duben 2015) vytvořit výjimečné místo, a to díky zkušenostem s projekty firem pánů Svobodů a mých při otvírání několika hotelů. Otevření proběhlo v říjnu, kdy se areál představil v celé své kráse. MG restaurace je splněním životního snu, který dal vzniknout místu pro setkává-



ní lidí v netradičním prostředí, kde vám chceme nabídnout hned několik zážitků pohromadě, od milé a profesionální obsluhy, přes otevřenou kuchyni a výborné jídlo až po aviatické zážitky odehrávající se před restaurací.

MG restaurace nabízí pokrmy z čerstvých ryb, mořských plodů, výběrových mas, domácích těstovin, sýrů, salámů a vynikající šunky. Restaurace reprezentuje italskou a lehkou moderní českou kuchyni, s důrazem i na bezlepkovou a vegetariánskou stravu z kvalitních a čerstvých surovin.

Stálí hosté jsou spokojeni také s denní nabídkou čtyř až šesti specialit. Samozřejmostí jsou degustační menu od pěti až do jedenácti chodů.

Můžete u nás ochutnat přes 150 druhů vín, některá exkluzivní vína i po sklenici, díky unikátní metodě Coravin. MG restaurace je místem, které musíte vidět, ochutnat a zažít. Každý měsíc pořádáme tematické degustační večeře, v únoru proběhlo Slow food menu, jehož jsem dlouholetým členem, a v březnu nebo začátkem dubna proběhne tematická večeře s jedním z našich dodavatelů vín. O aktualitách se můžete dozvědět více z našich stránek nebo z Facebooku restaurace.

Restaurace nabízející také prostor pro společenské události by měla být jedinečná. Nabízíme salonek v prostorách restaurace pro 10 osob, konferenční sál v 1. patře pro 50 osob s vlastním vchodem a zázemím nebo veškeré prostory včetně restaurace pro 110 osob. V letním období je možné pořádat akce i ve venkovních prostorách pro 200 osob. Jelikož jsou veš-

keré naše prostory prosklené, disponují denním světlem a jsou klimatizovány. Salony jsou vybaveny nejmodernější technikou včetně ozvučení s mikrofonem. Plánujete velkou konferenci, malý meeting, odpolední koktejl, firemní teambuilding, oslavu či pohádkovou svatbu? Veškeré plánování a organizaci vaší akce můžete nechat na nás. Dohlédneme na každý detail a uděláme vše pro to, aby byl pro vás tento den opravdu nezapomenutelný.

### Jiří Svoboda

V Mladé Boleslavi na každého hosta čeká překrásný, detailně propracovaný interiér, nekonečný výhled ozdobený přistávajícími letadly a především okouzlující a přitom přirozené chuťové kombinace špičkového českého šéfkuchaře. Miroslav Grusž ve svém životě na přirozenost prosť sází. Přirozeným vývojem vznikla i jeho nová mladoboleslavská restaurace. MG restaurace ale kromě perfektního gastronomického zážitku nabízí i několik stylových apartmánů s kouzelným aviatickým výhledem.



- **Pane Gruszi, v čem se liší současná pozice spolumajitele restaurace a šéfkuchaře od minulých zaměstnání šéfkuchaře v uznávaných restauracích, jako je Aromi nebo Four Seasons v Praze?**

Především přináší daleko větší svobodu v přímém rozhodování, s menším papírováním, ale stejnou láskou a péčí k vaření.

- **Můžete nám v krátkosti povědět i něco o svém týmu?**

Tým jsem se sestavil z místních lidí a lidí, se kterými jsem pracoval v minulosti v pražských hotelech a restauracích. Zjistil jsem, že někteří z nich bydlí v okolí, a tak jsem jim nabídl spolupráci.

- **Pane Svobodo, co všechno je možné nabídnout hostům, kteří se chystají využít možnosti přiletět? A samozřejmě také zákazníkům střediska spořečnosti NISA Air.**

Na našich stránkách nabízíme příletové informace, možnost ubytování, degustace, návštěvu Muzea Metoděje Vlacha, Škoda muzea. Je možné si objednat nejen výlet vrtulníkem, ale také jiné letecké akce na přání. No a samozřejmě i kávu nebo pití na cestu zpět.

Prostě věříme tomu, že v okolí Mladé Boleslavi i přímo ve městě a na letišti je spousta zajímavých věcí k vidění. A našim návštěvníkům chceme pro jejich pobyt nabídnout ty nejlepší podmínky

- **Na co byste mohl případně letecké, ale i neletecké hosty pozvat v letošním roce?**

Už teď je například možné si rezervovat místa na jedenáctý ročník Dobového leteckého dne, který se bude konat 11. června. A samozřejmě je možné rezervovat místa i v termínech dalších podniků, například závodů a dalších akcí konaných na letišti v Mladé Boleslavi, nebo již zmiňovaných degustačních večerů.

