**FELICITÀ DANI PRED NAMA:**

**Fooling Around sprema najspektakularniji Badnjak**

Svi koji su tijekom prva tri tjedna posjetili Oleander terasu hotela Esplanade sigurno sa sobom nose uspomene na divne trenutke, neponovljivu atmosferu i vrhunske delicije ovogodišnjeg Fooling Arounda. Ako pak svoj posjet tek planirate, na terasi najelegantnijeg zagrebačkog hotela dočekati će vas nezaboravno gastronomsko putovanje u devet *vagona* Orient Expressa, pomno birani vrhunski restorani i chefovi s ponudom autorskih jela.

Ovdje se tijekom Adventa uživa u purici s mlincima, bao tuna pašticadi i raguu od jelena s tamnim pivom chefova Maria Mandarića i Ivana Temšića iz zagrebačkog restorana Noel koji nosi Michelinovu zvjezdicu, uz bok su im delicije chefa Ane Grgić Tomić koja na kućici hotela Esplanade nudi hrskave sardine, buncek sa zeljem u tortilji, krokete od kulena, izvrstan burger, legendarne zapečene štrukle, fileke, jabuke u vinu, crumble od brusnice i čokoladni mousse s višnjom. Slijedi JRE vagon koji krije čak četiri vrhunska restorana: Lemongarden chefa Ante Udovičića, Michelinom ovjenčan Lešić Dimitri restoran chefa Marka Gajskog, Konobu Boba chefa Vjeke Bašića i San Rocco sa chefom Florianom Ružić. Svakoga dana na meniju su signature jela iz svih nabrojanih restorana, uz povremena gostovanja chefova JRE udruge, poput nedavnog gostovanja chefa Ivana Badurine iz umaškog restorana Badi koji je prošle srijede spremao svoj slavni brudet.

Istarski kuharski čarobnjak, chef Ivan Zidar na kućici Mason Burgers & Stuff priprema najsočnije burgere, ali i pork belly sendvič s kimchijem i ananasom, izdašan short rib ragu s palentom te arancine s neodoljivim umakom od jabuka. Posebna je atrakcija svake subote i mliječni odojak koji Mason peče i reže na licu mjesta.

Institut za kobasice by Mate Janković zadužen je za najpopularnija adventska jela : debrecinku, kranjsku sa sirom, frankfurterku, bavarsku i šiš kobas sa sirom. Savršen spoj istarske tradicije i luksuza čeka vas u vagonu Meneghetti gdje se uz vrhunska vina i pjenušce nude Tartarissimo, Bakalar in bianco, Dolce Vita, Maiale Rustico i Panetonne. U talijanskom tonu nastavlja se i ponuda Boogie Laba koji nude sourdough lasagne s raguom, carborana i slatke s jabukom. Omiljeni Boogie Lab za sve posjetitelje Fooling Arounda ovog vikenda i na Badnjak priprema i dodatnu poslasticu: svoj slavni Panettone koji je već mjesecima rasprodan diljem Europe. U ponudi će biti četiri okusa panettonea: čokolada, mandarina-bijela čokolada, pistacija i kandirano voće, a moći će se kupiti na kriške od 125 grama. Bit će to izvrsna prigoda za uživanje u ovom blagdanskom specijalitetu kojeg u Boogie Labu rade bez aditiva i konzervansa, čija izrada traje tri dana i koji je osvojio i najelitnija tržišta Londona, Zuricha i New Yorka. Acrobat u svom vagonu, uz najekskluzivniju selekciju svjetskih vinskih i šampanjskih etiketa nudi burgere i gyoze s jedinstvenom Kobe govedinom.

Ponuda je to koja će zadovoljiti i najzahtjevnije među gurmanima, a svi ovi vrsni chefovi za nadolazeće dane, posebice Badnjak, spremaju i prigodne specijalitete i iznenađenja. Tako vas primjerice već u u subotu i nedjelju od 11-15 sati očekuje atraktivan coffee show by Well Bean tijekom kojeg će stručnjak Specialty Coffee Associationa Laith Hardy prezentirati umjetnost spravljanja kave uz ina kavom inspirirana pića. U petak od 17-20 sati i subotu od 12-14 sati ponovno je na rasporedu humanitarna akcija Think Pawsitive za pomoć Udruzi Šapica u Samsung Galaxy Studiu, u subotu su na rasporedu dva live DJ nastupa: od 13-17 sati uživat ćemo u glazbenom programu DJ Eve Marije, a od 18-21,30 rasplesat će nas DJ Jazzozo. U nedjelju od 13-17 sati DJ pult preuzima Hrwoe dok će se za nezaboravnu atmosferu na sam Badnjak od 13-17 sati brinuti osobno DJ Kanca.

S kućice Acrobat pozivaju vas na nezaboravno druženje na Badnjak, kada će točno u podne, otvoriti Jeroboam bocu Billecart Reserve Brut, a u ponudi će se naći i magnumi Billecart Rosé i Billecart Reserve Brut:

*“Uz vrhunska vina iz našeg asortimana, pripremili smo i pravu gurmansku poslasticu – najcjenjeniju govedinu na svijetu, Kobe. Uživajte u našim burgerima i gyozama spravljenima s Kobe govedinom, čiji će vas okus oduševiti. Također, svoju ponudu obogatili smo vrhunskim Cadoret i Gillardeau kamenicama”,* otkrivaju, dodajući kako se vesele druženjima na Fooling Aroundu do kraja festivala.

Specijalno za Badnjak bit će u ponudi i Bakalar bianco by Noel, a chef Ivan Temšić otkriva kako će na tostiranoj focacci servirati bakalar bianco, emulziju peršina, čips češnjaka i prah crnih maslina.

Svoju verziju bakalara spremat će i chef Ante Udovičić na JRE kućici, a Meneghetti će svoju ponudu kao i vikendima, za Badnjak nadopuniti svježim kamenicama.

Da je Badnjak na terasi Oleander obilježen pjesmom *FELICITÀ* te da je najveseliji dan Fooling Arounda poznato je još od prve godine njegova održavanja otkad se spontano dnevno okupljanje uz prigodne zdravice pretvorilo u tradiciju. Stoga ne čudi da su se ionako vrijedni i strastveni sudionici i za ovaj Badnjak posebno pripremili te će svim posjetiteljima dan uoči Božića učiniti još posebnijim.