**#SmakNaFit – konkurs kulinarny**

**Szefowie kuchni hoteli VI zapraszają miłośników gotowania do dzielenia się pomysłami na zdrowe dania. Zwycięzcy spędzą weekend w hotelu VI i zjedzą kolację osobiście przygotowaną przez szefa.**

Zasady konkursu są proste: wystarczy zamieścić na Facebooku lub przesłać przez stronę www.smaknafit.pl własny, autorski przepis na zdrowe danie. Przepisowi musi towarzyszyć zdjęcie oraz informacja dla szefa kuchni, dlaczego akurat to danie pomaga być fit. Liczy się, żeby przepis był oryginalny, własnego autorstwa i zgodny z tematem przewodnim konkursu. Nie jest ważne, czy będzie to przepis na zupę, pastę, danie mięsne czy jarskie czy deser – ważne, żeby było smacznie i zdrowo.

Przepisy będą oceniane osobiście przez 5 szefów kuchni hoteli VI, którzy wiedzą, że bycie fit to przede wszystkim zdrowe, zrównoważone odżywianie. Wybiorą oni najlepsze przepisy i wyłonią 3 zwycięzców, dla których osobiście przygotują i zaserwują kolację podczas ich darmowego pobytu w hotelu. Wybrani autorzy spędzą weekend z osobą towarzyszącą z wybranym przez siebie hotelu spośród: andel's Hotel Łódź, andel's Hotel Cracow, angelo Hotel Katowice, Chopin Hotel Cracow i Amber Baltic Międzyzdroje. Szefowie wyróżnią również innych uczestników i nagrodzą ich książkami VI Culinary World z przepisami z hoteli VI w Europie.

Zgłoszenia można przesyłać do 18 października poprzez:

l

stronę konkursu: www.smaknafit.pl

l

profil jednego z hoteli na Facebooku: andel's Łódź, andel's Cracow, angelo Katowice, Chopin Cracow, Amber Baltic (jako wpis na tablicy, komentarz pod postem albo w wiadomości prywatnej)

Zwycięzcy zostaną ogłoszeni do 23 października.

**Radość jedzenia w hotelach VI**

Każdy z hoteli sieci VI Hotels & Resorts jest równocześnie doskonałą przystanią dla głodnych podróżników. Restauracja sunlight w angelo Katowice, delight w andel'sie w Krakowie i Łodzi, Chopin w krakowskim Chopinie czy Brasserie w Amber Baltic Międzyzdroje serwują doskonałe dania kuchni międzynarodowej. Każdy z lokali specjalizuje się w innym rodzaju kuchni, ale łączy je zamiłowanie do wysokiej jakości, lokalnych i zdrowych produktów oraz atmosfery relaksu, którą można odczuć już po przekroczeniu progu każdej z restauracji.