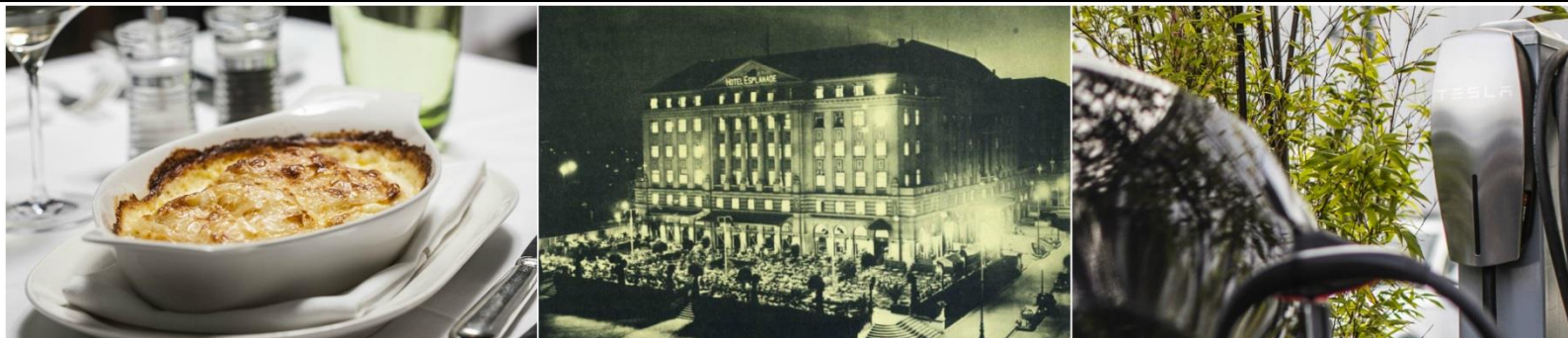




ESPLANADE ZAGREB
LUXURY HOTEL



Hotel Esplanade Zagreb Zanimljive činjenice

ZANIMLJIVE ČINJENICE O HOTELU

Zahvaljujući svojoj dugogodišnjoj povijesti i ugledu, Hotel Esplanade Zagreb oduvijek je bio mnogo više od obične građevine. Neke od najzanimljivijih činjenica potječu od osnutka hotela i nastavljaju se sve do današnjeg doba, čuvajući dugu tradiciju izvrsnosti, napretka i tradicije.

- Hotel Esplanade Zagreb izgrađen je 1925. godine kako bi pružio luksuzan smještaj putnicima poznatoga Orient Expressa.
- Sve do danas jedan je od kulturnih hrvatskih hotela s ugledom, te duge, bogate povijesti.
- Najpoznatija je i najelegantnija zgrada u gradu Zagrebu, a smatra se primjerom nacionalne baštine i simbolom grada.
- Esplanade je sinonim za luksuz, jer je najluksuzniji i najprestižniji hotel s pet zvjezdica u Zagrebu i Hrvatskoj.
- Ponosi se toplom, prijateljskom, diskretnom, elegantnom i visokoprofesionalnom uslugom.
- Stari sjaj vraćen je obnovom zgrade 2004. godine, kada je hotel u potpunosti obnovljen, kako bi spojio najbolje od starog šarma i suvremenih sadržaja.
- Šefica kuhinje Ana Grgić svrstana je među najbolje kuhare u Hrvatskoj i uzdiže oba hotelska restorana na vrh njihovih kategorija. Oba restorana predstavljena su u nekoliko poznatih vodiča i osvojili su brojne nagrade za izvrsnost.
- Hotel je poznat po domaćem specijalitetu, poznatim štruklima, koje se smatraju jednim od najboljih jela koje možete probati u šarmantnom Le Bistrou.
- Hotel ima najspektakularniju dvoranu u Hrvatskoj, Smaragdnu dvoranu, smještenu u sredini zgrade, s ukrašenim kupolastim krovom koji natkriva akustički savršenu konstrukciju eliptične dvorane.
- Za vrijeme boravka u hotelu Esplanade Zagreb, Njegovu Visočanstvu princu Charlesu i vojvotkinji od Cornwalla toliko se svidio rižoto koji im je pripremila šefica kuhinje Ana Grgić da su nakon večere tražili recept.
- Ana Grgić je prva žena koja je šefica kuhinje u hotelu Esplanade Zagreb, zadužena za dva potpuno različita koncepta restorana – *fine dining* restoran Zinfandel's i restoran Le Bistro nadahnut francuskom kuhinjom. Njezin je rad prepoznat kada je njezin recept za rižoto uvršten u knjigu *Najbolji rižoto u svijetu 2017. godine* koju je izdao Riso Gallo, kao i dvjema preporukama *Michelinova vodiča* za oba restorana. Zanimljivo je da

su oba restorana jedina dva hotelska restorana koja su primila ovo prestižno priznanje.

- Ana Grgić također je međunarodna ambasadorica WWF-ova projekta *Fish Forward*, koji je posvećen stvaranju održivog ribarskog okruženja.
- Esplanade Zagreb posjeduje halal certifikat za hranu i certifikat BOSK gluten free.
- Zinfandel's ima izvanredno osoblje koje uključuje prvog hrvatskog *sommelier*a, g. Ivana Šnelera.
- Svaka soba ima prostranu i elegantnu mramornu kupaonicu s grijanim podovima i ogledalima, kao i luksuznu kozmetiku tvrtke L'Occitane en Provence.
- Vlasnici automobila Tesla Motors svoje automobile mogu puniti prilikom boravka u hotelu od 2016. godine, kada je hotel postao prva lokacija u Hrvatskoj s takvim dostupnim punjačem.

DOM DALEKO OD DOMA ZA MNOGE SLAVNE OSOBE

Spoj elegancije i udobnosti, uz vrlo personaliziranu i privatnu uslugu kojoj je lako dati povjerenje, hotel Esplanade Zagreb oduvijek je bio prirodan odabir za mnoge slavne osobe, važne pojedince i visoke dostojanstvenike među kojima su: Asta Nielsen, Gitta Alpar, Josephine Baker, Charles Lindbergh, Kralj Egipta, Arthur Rubinstein, Orson Welles, Elizabeth Taylor, Anita Ekberg, Maria Callas, Louis Armstrong, Ella Fitzgerald, Leonid Brežnjev, Helmut Kohl, Ike i Tina Turner, Cliff Richard, David Beckham, U2, R.E.M., Backstreet Boys, Guns N' Roses, Depeche Mode, Sting, Orlando Bloom, Simple Minds, Franz Beckenbauer, Paolo Coelho, Philip Kotler, Courtney Thorne Smith, Chris Rea, Oli Rehn, Horst Kohler, Shimon Peres, Ehud Barak, Robbie Williams, Njegovo Visočanstvo princ Charles i vojvotkinja od Cornwalla, Bryan Adams, Idris Elba, Nick Cave.

ODREĐIVANJE, A NE PRAĆENJE TRENDOVA

Kao predvodnik trendova, napretka i novih tehnologija, Hotel Esplanade Zagreb pokazao je da uvijek započinje tradicije, a ne da ih prati. Primjerice, Esplanade je **prvi luksuzni hotel u Hrvatskoj, kao i prvi hotel s 200 soba s tekućom hladnom i toplom vodom, kao i telefonom u svakoj sobi. Prvi gost koji je posjetio hotel zvao se g. Glück**, sa znakovitim njemačkim prezimenom koje u prijevodu znači „sreća”. Još **1964. Esplanade je bio prvi hrvatski hotel koji se pridružio korporaciji Inter-Continental**, što ga je ujedno učinilo i **prvim hotelom u državi koji je u sobe uveo međunarodne standarde** – poput malih sapuna, malih maslaca i džemova itd. **Prvi kasino u državi otvoren je 1967.**, a samo tri godine kasnije, **1970. godine, Esplanade je prvi otvorio tzv. snack bar. Prvi francuski bistro otvoren je 1986.** i bilo je to **prvo mjesto koje je posluživalo čokoladicu uz svaku šalicu kave**, a nekoliko godina poslije bio je **prvo mjesto koje poslužuje klasični talijanski desert tiramisu**. Niti moda nije zanemarena, stoga je Esplanade Zagreb uveo **prve svilene uniforme za osoblje. Godine 1988. hotel Esplanade Zagreb pridružio se Vodećim svjetskim hotelima kao prvi hotel iz neke socijalističke države** kojemu je odana takva počast, i kao **jedini takav hrvatski hotel**. Kao nepopravljiv romantičar, hotel Esplanade započeo je tradiciju romantike još **1989., kada smo proslavili prvi Dan zaljubljenih u Hrvatskoj**. Tim hotela Esplanade nije mogao ne zapaziti trend makrobiotičke kuhinje, pa je hotel imao **prvi hrvatski makrobiotički jelovnik 1991. godine** – bila je to tako rijetka pojava da su o tome govorili čak i međunarodni mediji. Hotel Esplanade Zagreb također je **1992. postao prvi privatizirani hotel u državi**. Predanost kvaliteti vidljiva je i u **vinskom podrumu**, koji je bio **najbolji u državi, pohranjujući 400 različitih vrsta vina iz cijelog svijeta**, i koji je **prvi put hrvatskoj javnosti predstavio poznata kalifornijska i australska vina**. Tehnologija je također bila dio napretka i Esplanade je kao predvodnik bio **prvi hotel u Hrvatskoj koji je imao vlastite internetske stranice 1996. godine, a 2000. godine prvi se pridružio sustavu hotelskih rezervacija SRS**. U godinama koje su uslijedile ovaj hotel je bio **prvi u Hrvatskoj**

koji je uveo hotelsku aplikaciju, prvi u državi koji je gostima restorana ponudio i-Jelovnike na iPadima, kao i jedinstvenu uslugu PressReader koju je moguće upotrebljavati u zoni hotela (Hot Zone). Hotel se 2004. godine pridružio grupi Regent kao prvi njihov hotel u Europi, a 2006. je postao prvi hotel koji je uveo jedinstvenu uslugu Bath Butler. Sljedeći značajan datum odnosio se na četveronožne posjetitelje hotela jer je 2005. godine hotel Esplanade svojim gostima predstavio posebno ugošćavanje VID (*Very Important Dog*) i Pseći jelovnik, o čemu se poslije pisalo u prvom objavljenom izdanju hotelskog časopisa *Regent Esplanade Hotel Magazine* 2006. godine. Godinu dana nakon toga hotel je 2007. gostima predstavio uslugu osobnog stilista, kao i Segway City Tour te HUGO BOSS mobilni boutique. Zimska zemlja čudesa oživjela je 2009. kada je čarobna terasa Oleander pretvorena u klizalište. Za gastronomiju hotela značajna je bila 2012. godina jer je te godine Ana Grgić postala prva žena na čelu kuhinje hotela Esplanade i dvaju restorana. U svibnju 2013. Hotel Esplanade Zagreb postao je prvi hotel s certifikatom Health&SPA Halal. Zinfandel's, jedan od dvaju hotelskih restorana, bio je prvi koji je uveo flambé jelovnik u Hrvatskoj. Još jedan važan trenutak za tehnološko nasljeđe hotela Esplanade nastupio je 2016. godine, kada je Esplanade postao prvi hotel u državi koji ima privatni Teslin punjač za goste. Kulinarski trendovi započeli su 2015. godine kada je šefica kuhinje Ana Grgić postala prva hrvatska kuharica koju je organizacija WWF imenovala međunarodnom ambasadoricom projekta *Fish Forward*, a 2017. prepoznat je njezin rad kada je oba hotelska restorana preporučio renomirani Michelinov vodič čime su restorani postali prvi hotelski restorani u Hrvatskoj koji su uvršteni u taj Vodič. Iste godine hotel Esplanade Zagreb postao je prva organizacija koja je dobila certifikat BOSK gluten free, pa je svojim gostima ponudio još jednu prehrambenu opciju. Restoran Zinfandel's je 2018. godine nagrađen uvrštenjem u vodič *Gault & Millau*, dok je Šefica kuhinje Ana Grgić proglašena Velikom kuharicom sutrašnjice. U nastavku iste godine Šefica kuhinje Ana Grgić i Generalni direktor Ivica Max Krizmanić primljeni su u društvo *Chaîne des Rôtisseurs*, Međunarodno gastronomsko udruženje. Na Danima hrvatskog turizma 2018. godine su Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska gospodarska komora i Ministarstvo turizma dodijelili Hotelu Esplanade Zagreb dvije važne nagrade: Najbolji gradski hotel i Hotel godine.

###

O hotelu Esplanade Zagreb

Otvoren 1925. godine, Hotel Esplanade Zagreb jedna je od najglasovitijih i najelegantnijih zagrebačkih građevina. Prvobitno izgrađen za putnike Orient Expressa, ovaj kulturni hotel objedinjuje elegantan luksuz, istinsku gostoljubivost i tradiciju očuvanja duha vremena da bi odrazio tradiciju art décoa. Hotel je nedavno obnovljen, dodavanjem suvremenih detalja i zadržavanjem nekih od klasika. Prema riječima jednog gosta, hotel odaje dojam „vrlo starog holivudskog glamura“. Hotel nudi 208 prostranih i raskošno uređenih soba i apartmana, gastronomske restorane, Health Club, bar/salone, konferencijske prostore, mirisne kupke i još mnogo toga.

Za više informacija posjetite www.esplanade.hr

Kontakt:

Sanda Sokol, PR & Marketing Manager

T. +385 (0)1 4566036, F.+ 385 (0)1 4566 050, E. Sanda.Sokol@Esplanade.hr