

MIELNO news 2014 (4)

www.firmusgroup.pl

Mielno i DUNE
w programie TOP MODEL

2-3

Goście wyjeżdżali
oczarowani

4

JESIENNE MENU w DUNE RESTAURANT CAFE LOUNGE

Restauracja przyjęła pierwszych gości na początku wakacji, proponując im wtedy lekkie menu letnie. Wraz z nadejściem jesieni w karcie dań zaszły zmiany. Obok żelaznych pozycji przyrządzanych według autorskich receptur szefa kuchni Rafała Lorenca pojawiły się potrawy nieco bardziej kaloryczne i rozgrzewające.

W karcie pojawiła się jagnięcina w postaci giczy i combra – w jednym daniu



Rafał Lorenc,
szef kuchni

Modyfikacje menu w rytm pór roku szef kuchni zapowiadał, kiedy DUNE RESTAURANT CAFE LOUNGE startowała. Od końca września zaprasza do smakowania jesiennych nowinek.

Spośród przystawek zimnych Rafał Lorenc rekomenduje szczególnie sashimi z marynowanego tuńczyka. Japończycy przyrządzają je zazwyczaj z ryby surowej. W restauracji DUNE podaje się je jednak z tuńczykiem lekko

podsmażonym, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste. W towarzystwie oryginalnych przypraw azjatyckich ryba smakuje wyśmienicie. W zestawie przystawek gorących – obok sprawdzonych już pozycji - pojawiły się mule przyrządzane na białym winie, z szalotką, porem i czosnkiem.

Jesień to grzyby. Borowik, kurka lub podgrzybek (do wyboru) pojawiają się w risotto grzybowym. Kurka jest również zaskakującym składnikiem niezwykle smacznej zupy rybnej.

Generalnie menu jesienne wykorzystuje świeże produkty sezonowe – m.in. dynię, ziemniaki, grzyby. Proponuje nieco więcej kalorii niż latem. W karcie pojawiła się jagnięcina w postaci giczy i combra – w jednym daniu. To niezwykle pracochłonna rzecz, ale nie tylko wyjątkowo smaczna, lecz również w DUNE niezwykle efektywnie podawana na talerzu.

Poza tym można poprobować kaczki w nowym wydaniu, przyrządzonej w całości. Smakoszom dań z

wieprzowiny jesienne menu przynosi stek z karkówki. Mięso jest gotowane w niskiej temperaturze (metoda sous-vide) przez 36 godzin! Dzięki temu jest kruchutkie, dostawnie rozpyta się w ustach. Podawane jest z grubym pęczakiem, w sosie śliwkowym i z jabłkiem.

Jeśli mowa o stekach – w karcie pozostały steki wołowe, bardzo chwalone przez

klientów, robione z wołowiny najwyższej jakości.

Kto chciałby poprobować ryb według przepisów szefa kuchni ma też raz do wyboru łosось, okonia morskiego albo dorsza, podawane z puree z karmelizowanej cebulki.

Dopełnieniem jesiennej karty dań są wśród deserów strudel jabłkowy i tarta truskawkowa, a wśród napojów – jakże by inaczej - grzaniec, czyli gorące wino

z miodem i aromatycznymi przyprawami.

Rafał Lorenc zapowiada jeszcze jedną nowinkę. Restauracja wkrótce proponuje menu degustacyjne. Klient przy okazji jednej wizyty w lokalu będzie mógł za z góry określoną kwotę zjeść 5-6 dań (oczywiście w odpowiednio mniejszych porcjach, by „dać radę”). To ukłon w stronę tych, którzy są łowcami smaku, chcącymi poznać ich jak najwięcej. A w karcie DUNE RESTAURANT CAFE LOUNGE kusi ich całe mnóstwo.



Sprawdź na www.mielno-dune.pl

Łosoś po mieleńsku na antenie TVN Style



Przesympatyczny Pascal Brodnicki, który z pasją promuje polską kuchnię, w swoich podróżach kulinarnych po kraju zawiązał również nad Bałtyk. A jeśli Bałtyk, to ryby. Na tarasie penthouse'u w apartamentowcu DUNE mistrz kuchni przyrządził na oczach widzów stek z łososia według oryginalnego przepisu.

Program „Pascal po polsku” emituje kanał TVN Style. W pokazanym pod koniec września odcinku królowały bałtyckie ryby. Jedną z potraw Pascal Brodnicki postanowił przyrządzić w scenerii mieleńskiej plaży. Ścisłe biorąc, plażę i morze miał za plecami, bo swoją przenośną kuchnię usadowił na tarasie największego apartamentu w DUNE, który gwarantuje o

każdej porze dnia fantastyczny widok na Bałtyk.

Jako dodatek do steku z łososia Pascal proponuje placuszki ziemniaczane oraz oryginalny sos na bazie szczawiu. Ponieważ danie bardzo nam zasmakowało, proponujemy Państwu przepis na nie. Warto spróbować, bo przygotowanie zajmie góra 30 minut a fenomenalny efekt gwarantowany.



Składniki (dla 4 osób):

4 steki fileowanego łososia bałtyckiego
1 cytryna i 1 limonka
kolorowy pieprz i sól
4 duże ziemniaki
3 jajka
mąka
curry, chilli lub słodka papryka
1 cebula pokrojona w piórka
1 posiekany czosnek
pół pęczka posiekanej natki pietruszki
3 szalotki pokrojone w drobną kostkę
20-40 g masła
100 g posiekanego szczawiu (przy braku świeżego – może być ze stoika)
posiekane świeże liście bazylii lub estragonu
pół szklanki białego wina
2-3 łyżki śmietany

Przygotowanie:

Rybę włóż do miski i skrop sokiem z cytryny. Następnie za pomocą tarki do cytrusów zetrzyj skórkę z połowy cytryny i limonki. Posyp nią rybę. Dopraw rybę kolorowym pieprzem i solą. Posiekane liście świeżej bazylii (lub estragonu) dodaj do miski z sokiem i delikatnie obtocz w tym rybę. Włóż do lodówki na 15-20 minut. Utoż steki na rozgrzanej grillowej patelni. Najpierw grilluj od strony skórki. Zaczynaj robić placki ziemniaczane. Zetrzyj do miski ziemniaki na dużej tarce. Wstaw miskę do lodówki na 20 minut. Dodaj curry/ kolendrę/ odrobinę chili lub słodkiej papryki (wg uznania) oraz piórka cebuli, siekany czosnek i natkę pietruszki. Do oddzielnej miski wbij 3 jajka w całości i roztrzep za pomocą widelca, do uzyskania jednolitej masy. Dodaj 3 płaskie łyżki przesianej mąki. Dopraw solą i pieprzem. Całość wymieszaj. Nakryj ziemniaki folią tak, by nie dostawało się do środka powietrze. Usmaż placki na maśle na bardzo rozgrzanej patelni. Wyjmując placki, odsącz je z tłuszczu na papierowym ręczniku. Podgrzej patelnię i wrzuc odrobinę masła. Podsmaż szalotki na wolnym ogniu przez 2-3 minuty. Do szalotek dorzucz szczaw. Dolej pół szklanki białego wina. Dodaj 2-3 łyżki śmietany. Dopraw solą i pieprzem. Intensywnie wymieszaj, aby sos się nie zważył. Serwij placek ziemniaczany na talerzu, na nim ułóż rybę i polej ją sosem. Połóż ćwiartkę cytryny, dekoruj natką pietruszki.

Mielno i DUNE w programie

Widownia czwartej edycji programu „TOP MODEL” emitowanego odcinka na odcinek. Trzeci, nagrany latem w Mielnie - na plaży - ponad 2,5 mln osób. W porze nadawania programu był to rekord.



Przygotowanie „mieleńskiego” odcinka „TOP MODEL” zajęło 100-osobowej ekipie realizacyjnej trzy dni. Na plaży przed DUNE powstało małe telewizyjne miasteczko, w którym 50 młodych uczestników eliminacji prezentowało się jurorom. W nim również na-

grano finałowy pokaz mody z udziałem publiczności.

Zapleczem produkcyjnym stała się restauracja DUNE, gdzie zaimprovizowano garderobę, stanowiska fryzjerskie oraz do charakterystyki i makijażu. Przejściowo sala restauracyjna służyła także za studio telewizyjne, w którym

jurorzy odbywali narady. W tej sytuacji przygotowywanie przez trzy dni posiłków dla łącznie 150 osób wymagało od kucharzy i kelnerów wielkiej mobilizacji. Wyzwaniu sprościli.

Wybór miejsca przez TVN nie był przypadkowy. Marta Więch, producent programu TOP MODEL, tak o tym

NE TOP MODEL

go w poniedziałki o godz. 21.30 na antenie TVN rośnie z przed apartamentowcem DUNE i w jego wnętrzach - obejrzało rd – żadna stacja nie miała wtedy tak dużej oglądalności.



mówi: - Szukaliśmy obiektu, który jest jak najbliżej morza, ma dostęp do plaży oraz piękne widoki z okien, a jednocześnie zapewni bazę dla całej produkcji, czyli catering i noclegi. Wszystko to znaleźliśmy w DUNE.

TVN nie po raz pierwszy nagrywał materiały filmowe w najekskluzywniejszym

apartamentowcu Środkowego Wybrzeża. Wcześniej realizował w nim programy „Co za tydzień”, „Pascal po polsku”, wejścia antenowe na żywo w TVN Meteo z Tomaszem Zubilewiczem w roli głównej. To efekt współpracy Firmus Group, inwestora apartamentowca DUNE, z kierownictwem

stacji. Przynosi ona korzyści promocyjne nie tylko Firmusowi, ale również samemu Mielnu. Wystarczy uświadomić sobie, że widownia programu „TOP MODEL” to każdorazowo około 2,5 mln osób – w większości młodych i aktywnych, a więc potencjalnie przyszłych gości kurortu.



Udane mistrzostwa kitesurferów

Mistrzostwa Europy w Kiteboardingu Mielno 2014 wygrał **Oliver Bridge**. Reprezentant Wielkiej Brytanii został mistrzem Europy w aż trzech kategoriach: mężczyzn do lat 18, mężczyzn do lat 21 oraz w kategorii otwartej mężczyzn. Tytuł mistrzyni Europy zdobyła **Elena Kalinina** z Rosji.

Tytuł wicemistrza Europy w kategorii otwartej zdobył Hiszpan, Florian Trittel. Ostatni na podium stanął Riccardo Lecese, reprezentujący Włochy. W kategorii Masters najlepszy okazał się Tomasz Janiak, dzięki któremu Polska zdobyła jedyny mistrzowski tytuł na tych zawodach. Na uwagę zasługuje też występ dwóch innych Polaków – koszalinianina Maksa Żakowskiego (7. miejsce w kategorii open, 3. miejsce w kategorii do lat 21) oraz Błażeja Ożoga (9. miejsce w kategorii open).

Poza mistrzynią Europy Eleną Kalininą wśród pań na podium stanęła polska zawodniczka - Agnieszka Grzymska. Na trzecim miejscu uplasowała się Tatiana Syssoeva.

Organizatorem Mistrzostw Europy był klub Kite Mielno, a ich głównym partnerem mieleński deweloper Firmus Group. Wielkiej pomocy w ich organizacji udzieliły również: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego i Gmina Mielno.

Wstępnie organizatorzy zakładali rozgrywanie 12 wyścigów każdego dnia zawodów. Pogoda spłatała im figła – zabrakło wiatru. Pierwszy tydzień września, kiedy odbywały się mistrzostwa, był cał-



ardingu przyznało Mielno prawo organizacji Mistrzostw Europy w Kiteboardingu w uznaniu wysokiego poziomu organizacyjnego i sportowego wcześniej rozgrywanych imprez kitesurfingowych, zwłaszcza ubiegłorocznego Firmus Cup, będącego jedną z eliminacji Pucharu Polski. Stein Christian Knutsen, prezes Firmus Group, tak komentuje zaangażowanie firmy w organizację zawodów: - Wszystkie projekty Firmusa w Mielnie, Koszalinie czy Będzinie są w jakiś sposób związane z wodą i sportami wodnymi. Sport w ogóle jest ważnym elementem w naszym myśleniu o projektach deweloperskich, bo oznacza propagowany przez nas zdrowy i aktywny tryb życia, świadome korzystanie z piękna przyrody i dobroczynnych właściwości nadmorskiego klimatu. Nasz region jest idealny do uprawiania kitesurfingu przez cały rok. Mistrzostwa były promocją Mielna i okazją do zaprezentowania naszego regionu ogromnej publiczności, polskiej i europejskiej. Chcemy przyczynić się do tego, by nasz region stał się w przyszłości centrum sportów wodnych liczącym się w Polsce i Europie Północnej.



Goście wyjeżdżali oczarowani

Co najmniej tydzień, choć najczęściej dwa tygodnie spędzali w apartamentowcu DUNE, goście którzy wybrali go na miejsce letnich wakacji. Niektórzy zakotwiczyli w nim nawet na miesiąc. W niezależnym serwisie rezerwacyjnym Booking.com wystawiali mu po pobycie niemal maksymalne noty. Szczególnie chwalili lokalizację, standard apartamentów i jakość obsługi.

Letnicy doceniali również fakt, że w rok od uruchomienia DUNE ma kompletną ofertę. Oprócz całodobowej recepcji i ochrony, basenów kąpielowych na zewnętrznych tarasach, oddaje bowiem do dyspozycji wypożyczających salę fitness, gabinet kosmetyki i odnowy biologicznej, a przede wszystkim restaurację i kawiarnię.

Większość ze 114 apartamentów mieszczących się w DUNE ich właściciele, w okresach kiedy sami z nim nie korzystają, oddają pod wynajem. Obsługą wynajmu zajmują się dwie firmy, które przyjmują rezerwacje a później opiekują się gośćmi. Jak mówi Adam Matusiak, prezes zarządu FAF sp. z o.o. - jednej z nich, pierwsze rezerwacje na tegoroczny sezon robili zadowoleni goście, którzy odwiedzili DUNE latem 2013 roku. Pan Adam dodaje: - Zainteresowanie było tak duże, że brakowało wolnych apartamentów i nie mogliśmy ich zapewnić wszystkim chętnym.

Potwierdza to Marcin Kokot z firmy Mielno Apartments: - Przed samym sezonem letnim, który w tym roku trwał nieprzerwanie od maja do końca września, często musieliśmy odmawiać z powodu braku miejsc. Zdarzały się jedynie małe luki pomiędzy długimi pobytami. Telefony w biurze nie milkły. Większość apartamentów będących w naszej ofercie była zajęta w stu procentach.

Jak się okazuje, przeważały pobyty tygodniowe i dwutygodniowe, choć bywały i miesięczne. Część klientów chciała przedłużyć pobyt, ale z powodu wcześniejszych rezerwacji najczęściej nie było to możliwe. Jak informuje Adam Matusiak, wśród gości przeważały rodziny z dziećmi, pary i generalnie ludzie młodzi. Otwarcie w czerwcu br. restauracji i kawiarni było dodatkowym impulsem do wyboru DUNE na miejsce wypoczynku. - Z relacji jakie do nas docierały wiemy, że goście zachwycali się wspaniałą kuchnią, wystrojem i lokalizacją, bo przecież w



Sprawdź aktualną ofertę **sprzedaży apartamentów** tel. 94 342 22 22



czystości i jakości obsługi oraz przystępne ceny. Marcin Kokot komentuje: - Apartamenty przygotowane zostały z dbałością o najdrobniejsze szczegóły. Oferowane przez naszą firmę należą do różnych właścicieli, przez co wyposażone są według różnych gustów, od urzędowych bardzo nowoczesnie, awangardowo po klasyczne i stylowe.

W konsekwencji zarówno FAF jak i Mielno Apartments przyjęły już sporo rezerwacji na sezon 2015. Wciąż nadchodzą kolejne. Adam Matusiak mówi: - W porównaniu z poprzednim rokiem obserwujemy dużo większe zainteresowanie. Szczególnie cieszą nas rezerwacje dokonywane przez powracających klientów, bo to świadczy o ich zadowoleniu z pobytu w naszych apartamentach i w samym Mielnie.

Marcin Kokot uzupełnia: - Mamy już bardzo dużo rezerwacji na rok 2015. O wynajem w tak zwanym wysokim sezonie nie mamy najmniejszych obaw. Zadaniem, jakie obecnie sobie postawiliśmy, jest przyciągnięcie gości do Mielna w okresie jesienno-zimowym. Ten proces już postępuje, bo apartamenty w DUNE coraz częściej stają się alternatywą wobec noclegów w Koszalinie i wybierane są przez osoby odwiedzające nasz region w celach zawodowych.

Tegoroczny sezon był bardzo udany dla wszystkich nadmorskich hotelarzy. Wpłynęła na to niewątpliwie wyjątkowo ładna pogoda. Jednak w przypadku DUNE o doskonałych wynikach wynajmu zdecydowało wiele czynników. Marcin Kokot podsumowuje: - Apartamentowiec uzupełnił ofertę noclegową Mielna i z pewnością wpłynął na prestiż samej miejscowości. Dzięki takim inwestycjom nasz region z roku na rok zyskuje coraz więcej sympatyków. DUNE wpisał się na mapę najatrakcyjniejszych obiektów w naszym kraju i jestem pewien, że jego popularność w kolejnych latach będzie tylko rosta.

9,1/10

- średnia ocen wystawionych przez gości apartamentom DUNE w niezależnym serwisie Booking.com. Tak wysokie noty osiągają nieliczne obiekty spośród tysięcy dostępnych za pośrednictwem serwisu

100 %

- przez całe lato wszystkie przeznaczone na wynajem apartamenty były zajęte

niewielu miejscach w Polsce można zjeść posiłek, patrząc na morze - mówi Marcin Kokot. - Wrażenia gości, zarówno zaraz po przyjeździe do Mielna, jak i po pobycie w DUNE, były bardzo przyjemne. Często spotykaliśmy się z komentarzami, że wszystko wygląda jeszcze lepiej niż na naszych stronach internetowych.

Nic dziwnego, że w niezależnym serwisie Booking.com goście wystawiali DUNE bardzo wysokie noty (klienci po zakończeniu pobytu dostają pocztą elektroniczną link zapraszający ich do anonimowego wyrażenia opinii). Jako największe zalety DUNE wymieniali oni unikalne położenie, wspaniałą formę architektoniczną, poziom wyposażenia apartamentów,