

# CHEF'S TABLE

Stretnite a ochutnajte kulinárske umenie TOP šéfkuchárov Slovenska.  
Kreativita v kuchyni a láska pridaná do každého sústa.

**8.4. 2022**

## CHUTNÁ KUCHYŇA BY MARTIN KORBELIČ!



Martin  
KORBELIČ

Martin Korbelič patrí medzi najznámejších šéfkuchárov na Slovensku. Pôsobil ako porotca známej súťaže MasterChef, a v TV relácii Moja mama varí lepšie ako tvoja. Začínal v luxusnej francúzskej reštaurácii Casablanca a absolvoval niekoľko stáží vo Francúzsku v michelinovských reštauráciách. Ako šéfkuchár pracoval v reštaurácii v hoteli Apollo a rozbiehal reštauráciu UFO. Má mnoho skúseností z rodného Slovenska aj za zahraničia. Svoje umenie a kvality dokazoval aj v reštauráciách Camouflé či Le Monde Restaurant & Bar. Bol executive chef-om MEDUSA GROUP - najväčšej slovenskej gastroskupiny s 30-timi reštauráciami. Stal sa víťazom najprestížnejšej kuchárskej súťaže na svete slovenského kola Bocuse d'Or. Je zástupcom modernej gastronómie na Slovensku.

**9.4. 2022****22.4. 2022**

## PREMIUM STREETFOOD



František  
SEDLÁK

Šéfkuchár a spoluzakladateľ platformy Premiumstreetfood a Privatechef v projekte Šuhajúci pri panvici. Venujem sa zvyšovaniu kvality jedál v kantinovom stravovaní na východnom Slovensku. Bol šéfkuchárom najlepšieho Košického steakhausu Rasto a štýlového bistra Poetika v Prešove. Účinkoval v šou Moja mama varí lepšie ako tvoja najprv ako súťažiaci a neskôr ako špecialista.

**23.4. 2022****6.5. 2022**

## FÚZIA SLOVENSKEJ A PANAZIJSKEJ KUCHYNE



Anton  
HOLOMÁN

Miluje dobré jedlo a kvalitné suroviny. Pôsobil na stáži v Grécku v hoteli Blue Lagoon \*\*\*\*\* rezort na ostrove Kos, odkiaľ sa vrátil na Slovensko. Varil hlavne v Tatranských hoteloch a pôsobil ako šéfkuchár hotela Lesná, neskôr aj v hoteli Hills. V Žilinskej reštaurácii HU:MAN pracoval ako šéfkuchár a pripravoval zaujímavé kurzy varenia. Venuje sa nastavovaniu nových konceptov v reštauráciách a hoteloch a rád spája hlavne slovenskú, ázijskú a modernú gastronómiu. Aktuálne pracuje ako šéfkuchár v PB Café & Restaurant v Považskej Bystrici.

**7.5. 2022****20.5. 2022**

## DOMÁCA TOSKÁNSKA KUCHYŇA



Luca  
NUCCIARELLI

Dynamický a kreatívny šéfkuchár, ktorý počas svojej dlhoročnej kariéry spolupracoval s prestížnymi šéfkuchármi, od ktorých sa veľa naučil. Jeho kariéra sa začala v talianskom Toskánsku, v mestečku Pitigliano, odkiaľ pochádza. V gastronómii pracuje takmer 20 rokov a jeho profesia sa rozvíjala v 3 rôznych krajinách (Taliansko, Anglicko a Slovenská republika), čo mu umožnilo otvoriť si obzory v kulinárskych tradíciách a chutiach. Venuje sa degustáčnym akciám a súkromným večierkom rôzneho druhu a spolupracuje predovšetkým so šéfkuchármi, ktorí sú rovnako plní vášne a talentu. Spolu dokážu vytvárať akcie a spomienky, na ktoré budú hostia spomínať ešte dlho.

**21.5. 2022**