

CHEF'S TABLE

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

1.7. 2022



NEBESKY S BESKY

- MOJE OBLÍBENÉ
DEZERTY



Veronika "Besky"
BESKYDIAROVÁ

Vítězstvom v súťaži MasterChef Česko 2021 sa jej otvoril celý nový svet. Ten kulinársky objavuje už mnoho rokov. Veronika Beskydiarová, ktorú všetci poznajú ako BESKY, drela posledných takmer osem rokov a ako totalný samouk sa posúvala stále k jedinému cieľu: môcť variť a piecť pre ľudí a byť v tom dobrá.

Vďaka známej kulinárskej show a stovky hodín strávených skúšaním a učením sa stal jej sen realitou, vedie kurzy v Prahe a Brne, vydáva vlastnú kuchársku knihu, pečie na zákazky a venuje sa aj influencerstvu.

2.7. 2022



NATURÁLNA LOKÁLNA KUCHYŇA

- INŠPIROVANÁ LÚKAMI,
RIEKAMI A LESOM



Martin NOVÁK

Martin Novák, Executive Chef v Šimák Zámok Pezinko. Počas štúdiu na hotelovej akadémii si našiel brigádu u Vojta Artzta. Toto obdobie bolo pre neho rozhodujúce a tvrdí na sebe pracoval. Po rokoch skúsenosti v mnohých známych reštauráciách Papparazi, Sky bar, Ufo, Mama&Papa, El gaucho, či Fach sa dostal až do Šimák Zámku v Pezinku kde získal 2.miesto ako šéfkuchár roka a Pallfy Restaurant sa aj vďaka nemu stala druhýkrát Hotelová Reštaurácia roka 2022

15.7. 2022



16.7. 2022



MEDZINÁRODNÁ KUCHYŇA "ALPY"



Michal KOŠÍK

Michal sa už počas štúdiu na Hotelovej akadémii mal možnosť učiť od tých najlepších. Po štúdiu pracoval v Papparazi pod vedením Jozefa Masaroviča, Daniela Hrivnička a neskôr Mareka Orta, s ktorým rozbiehal reštauráciu Altitude. Zamieril za hranice do Viedne a Tirolských Álp, Švajčiarska kde pôsobil v tých najlepších 4* a 5* hoteloch. Varil so svetovými menami, ako je Diego Munoz (7. top šéfkuchár na svete podľa st. Pellegrino) a Dieter Kaschina (13. top šéfkuchár a majiteľ 2 Michelin Villa Joya). Momentálne pôsobí i v tirolskom Ischgl, kde pracuje ako šéfkuchár v 4* hoteli Tofana Alpin. V lete často varí po boku Gabo Kocáka v Spišskej Sobote a na súkromných akciách. Venuje sa aj charitatívnej činnosti a je spoluzakladateľom projektu Dajme srdce, ktorý je zameraný na pomoc výnimočným deťom.

29.7. 2022



30.7. 2022



MODERNÁ ČESKO- SLOVENSKÁ KUCHYŇA



Marek ORT

Marek Ort patrí medzi elitu slovenskej gastronómie už 27 rokov. Prvé skúsenosti získal počas štúdiu v Prahe v Hoteli Intercontinental 5*, pôsobil v Esplanáde Praha 5*, hoteli Four Season 5* v House of Lobkovicz ČR, kde organizoval catering pre šľachticu Lobkovicza. Od roku 2007 je na Slovensku a prvé pôsobisko bol Hotel Albrecht 5* Bratislava, reštaurácia Papparazi, Altitude alebo Reduta. K výraznému úspechu jeho profesionálnej dráhy patrilo zabezpečenie a príprava cateringu pre „Ples v opere“ v rokoch 2011 a 2012. Verejnosť ho pozná aj z televíznych kulinárskej show „Maja mama varí lepšie ako tvoja“, z gastro - eventového projektu „Šuhajci Pri Panvici“. Je držiteľom zlatej medaily zo súťaže Danubius live cooking 2009, striebornej medaily zo súťaže Poézia v gastronómii – studená kuchyňa 2010. V rokoch 2010 - 2018 bol členom Národného tímu kuchárov a cukrárov SZKC, s ktorým získal množstvo ocenení zo svetových gastronomických súťaží. V roku 2017 mu bolo udelené ocenenie „Rád prezidenta SZKC“ Prestižne ocenenie „GRAND PRIX 2022 - OSOBNOSŤ GASTRONÓMIE - ocenenie za celoživotné diela“ právom patrí do jeho rúk.

12.8. 2022



13.8. 2022



MODERNÁ KUCHYŇA S GABOM KOCÁKOM



Gabo KOCÁK

Gabo Kocák je jedným z najúspešnejších slovenských šéfkuchárov a jeho tvár je známa aj z televíznych obrazoviek a nejednej relácie o varení. Usmievavý kuchár má bohaté skúsenosti z mnohých zahraničných reštaurácií. Gabriel Kocák sa do zahraničia sa vybral ako 22-ročný a viac ako desať rokov pôsobil napríklad v podnikoch Comme Chez Soi v Bruseli, Hangar 7 v Salzburgu či De Librije v Holandsku, niektoré z nich boli ocenené aj prestížnou Michelinskou hviezdou. V luxusnej salzburskej reštaurácii Schloss Aigen bol dokonca šéfkuchárom. A práve v Salzburgu si pochutnali na jeho špecialitách aj Cameron Diaz s Tomom Cruisom, ktorí tam práve nakrúcali film. Bol spolujazdcom reštaurácie Culinarium v Starom Smokovci, viedol kuchyňu v Hoteli Lomnica od otvorenia hotela a aktuálne pôsobí v reštaurácii Doma v nás v Poprade, ktorú navštívili aj Slávni Geissenovci.

26.8. 2022



27.8. 2022

