

CHEF'S TABLE

Stretnite a ochutnajte kulinárske umenie TOP šéfkuchárov Slovenska.

12.1. 2024



Marek
ORT



Marek Ort patrí medzi elitu slovenskej gastronómie už 27 rokov. Prvé skúsenosti získal počas štúdia v Prahe v Hoteli Intercontinental 5*, pôsobil v Esplanáde Praha 5*, hoteli Four Season 5* v House of Lobkovicz ČR, kde organizoval cateringy pre šľachticu Lobkovicza. Od roku 2007 je na Slovensku a prvé pôsobisko bol Hotel Albrecht 5* Bratislava, reštaurácia Paparazzi, 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 „Moja 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“ Prestížne ocenenie „GRAND PRIX 2022 - OSOBNOSŤ GASTRONÓMIE - ocenenie za celoživotné dielo“ právom patrí do jeho rúk.

13.1. 2024



23.2. 2024



Martin
MIKLOŠÍK



Otváral jednu z momentálne najlepších bratislavských reštaurácií Bistronomy. Vyrástol pod michelinským šéfkuchárom Pavlom Pospíšilom v reštaurácii Liviano, no absolvoval stáž aj v reštaurácii Maemo v Osle, ktorá je ocenená tromi michelinskými hviezdami. Jeho kuchyňa je slovenská, lokálna, dáva jej svoj šmrnc a rád sa inšpiruje aj niečím svetovým.

24.2. 2024



15.3. 2024



Peter
SLAČKA



Peter Slačka má v gastronómii meno, ktoré ani netreba nijak špeciálne predstavovať. Pre tých, čo by však Petra nepoznali, ide o profesionála, ktorý má na starosti celú kuchyňu v podniku Baraza. Prerazil vďaka spojeniu chutí slovenskej kuchyne a fine-diningu. Skúsenosti zbieral v oceňovaných reštauráciách v Rakúsku, Nemecku a Austrálii a počas 7 rokov ako majiteľ a šéfkuchár reštaurácie Baraza si na čas vždy odskočil na tréning do michelinských reštaurácií do Londýna (Lyle's), Kodane (Gastrologik) a Lisabonu (Belcanta). Je spoluautorom svetovej poľovníckej kuchárky ambasádorom rastlinných produktov goody foody, a rovnako vášnivým gastro cestovateľom.

16.3. 2024



24.5. 2024



František
SEDLÁK



Šéfkuchár a CreativeChef pre spoločnosť Delirest SK & CZ na Slovensku, spoluzakladateľ platformy Premiumstreetfood a Privatechef v projekte Šuhajci pri panvici. Venujem sa zvyšovaniu kvality jedál v kantinovom stravovaní. Bol šéfkuchárom najlepšieho Košického steakhausu Rosta a štýlového bistra Poetika v Prešove. Účinkoval v šou Moja mama varí lepšie ako tvoja najprv ako súťažiaci a neskôr ako špecialista.

25.5. 2024

