

EXTRAVAGANTNÍ

chutě

→ podle Philippa Kohlwega

16. června 2026 od 14:00 h

Gastrostudio
Kralupy nad Vltavou

NÁPLŇ KURZU

Díky loňskému fenomenálnímu úspěchu se nám opět podařilo pozvat do Gastrostudia kreativního šéfkuchaře Philippa Kohlwega. Philipp Vás jistě bude inspirovat svým jídlem a technikami, které bude prezentovat ve svém menu. Jak sám říká: „Jako kuchaři máme příležitosti, které ostatní zažijí jen zřídka....“

NA CO SE MŮŽETE TĚŠIT:

- Asijský krevetový salát
- Variace marinovaného lososa (v kvalitě KRYO Salmon)
- Pečené selátko se zelím a černým pudinkem
- Jehněčí s marinovaným lilkem a humusem
- Shaksouka s vejcem a kozím sýrem
- Citronový koláč s bobulovým sněhem a jahodami

Občerstvení, degustace menu a nealko nápoje jsou pro všechny účastníky kurzu zajištěny společně s recepturami a certifikátem.

Ve spolupráci se společností Wiberg nabízíme našim zákazníkům mimořádnou cenu za tento kurz!

Kapacita uvedeného kurzu je 30 osob.



Prestížní rakouský šéfkuchař, který v kulinářských soutěžích získával pouze zlatá ocenění. Sympatický milovník přírody pracoval pro michelinského šéfkuchaře Josefa Illingera a Thomase Walkensteina. Po těchto zastávkách se dostal do Monaka jako soukromý šéfkuchař Gordona Ramsayho a s ním následně pracoval v Londýně.

WIBERG

CENA KURZU:

Gastro zákazník: 1 000 Kč bez DPH/osoba
(21% DPH; celková cena 1210 Kč)

Běžná cena: 3 900 Kč včetně DPH/osoba

Přihlášky na: www.bidfood.cz/gastrostudio/kurzy