



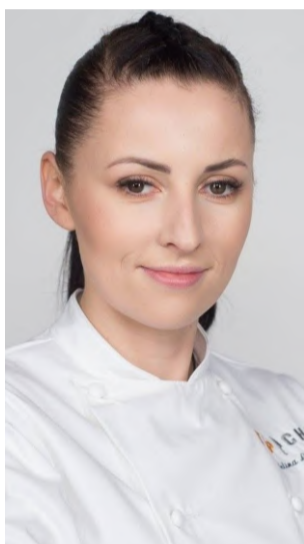
Szefowie Kuchni

WEEKEND Z GOTOWANIEM
8 - 10 MARCA 2019

IV
edycja



HOTEL AMAX W MIKOŁAJKACH JUŻ PO RAZ CZWARTY ZAPRASZA NA WYJĄTKOWY WEEKEND KULINARNY Z WYBITNYMI SZEFAМИ KUCHNI. IV EDYCJA BĘDZIE JEDNAK WYJĄTKOWA PONIEWAŻ TYM RAZEM UGOTUJĄ DLA WAS



EWELINA ŁAPIŃSKA

Szefowa Kuchni restauracji Świętojańska 21, Białystok



Szefowa Kuchni i finalistka kulinarnego talent show Top Chef. Zawodowo związana z Podlasiem. Jej kuchni spróbujecie w białostockiej restauracji Świętojańska 21.



IZABELA GAJDAMOWICZ

Szefowa Kuchni restauracji Misa Olsztyn



Chef po prestiżowej Le Cordon Bleu. Po latach nauki, pracy i staży w USA u najlepszych szefów kuchni, wróciła do Polski i rodzimiego Olsztyna, gdzie otworzyła autorski lokal w stylu asia fusion.



EWA DRZEWICKA

Mistrzyni Cukiernictwa, pracownia Julia Smakula, Warszawa



Specjalizuje się w tortach artystycznych, pięknie dekorowanych. Jako reprezentantka kadry Polski w 2018 roku zdobyła Złoty Medal na Pucharze Świata w Luksemburgu za bajeczny tort 3D w kształcie białego tygrysa.



MAŁGORZATA MARCHEWKA

Szefowa Kuchni, Folk Gospoda Warszawa



Jej bogaty dorobek zawodowy zaowocował objęciem stanowiska Szefa Kuchni w kultowej Folk Gospodzie. Tam z pasją prowadzi tradycyjną kuchnię sezonową opartą o lokalne produkty najwyższej jakości.



DOMINIKA DRAJKOPEL

Vlogerka kulinarna, ParaKulinarni Olsztyn



Kulinaria i liczne podróże w poszukiwaniu trendów i coraz to nowych przepisów, to jej prywatna pasja, która zaowocowała popularnym vlogiem kulinarnym. Jej propozycji będziecie mogli skosztować zarówno podczas śniadań jak i kolacji.

ORAZ JUŻ WAM DOBRZE ZNANI Z POPRZEDNICH EDYCJI



ROBERT SKUBISZ

Szef Kuchni, Warszawa

Uznawany za jednego z najzdolniejszych w Polsce przygotowuje kulinarne dzieła sztuki. Srebrny medalista Międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie 2016.



DANIEL ZAWALICH

Szef Cukierni, Warszawa

Mistrz cukiernictwa, będzie codziennie piekł Wam świeże bułki i rogaliki, zadba również o desery. Srebrny medalista Międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie 2016.



JOSEPH SEELETSO

Joseph's Culinary Studio, Warszawa



Juror programu Top Chef. Autor książek kulinarnych inspirujących małych i dużych adeptów sztuki kulinarnej. Ekspert w dziedzinie gastronomii, dzieli się swoją wiedzą m.in. w *Pytaniu na Śniadanie*. Miłośnik dobrego wina.



PIOTR ZAWALICH

Szef Kuchni w hotelu Amax, Mikołajki



Pasjonat kuchni mazurskiej. Najczęściej można go spotkać przy hotelowej wędzarni, gdzie wędzi sery, wędliny i ryby. Srebrny medalista Międzynarodowej Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie 2016.



TOMASZ KSEPKA

Szef Kuchni własnej Mikołajki

Mistrz Kuchni Domowej w nowoczesnej odsłonie. Doświadczenie kulinarne zdobywał podczas wielu podróży. Stażysta restauracji 't Zilte w Antwerpii, nagrodzonej 2 gwiazdkami Michelin.



HARONY
POLISH HOTELS

Szefowie Kuchni

WEEKEND Z GOTOWANIEM
8 - 10 MARCA 2019

IV
edycja



WEEKEND Kobiet i dla Kobiet
SZEFOWIE KUCHNI ZAPREZENTUJĄ SWOJE KULINARNE
PROPOZYCJE, JEDNAK W TEN WEEKEND NIE POPRZE-
STANIEMY JEDYNE NA KUCHNI :) DO AKCJI WKROczą
RÓWNIeŻ ZNAKOMITE STYLISTKI FRYZUR.

BĘDZIE SIĘ DZIAŁO

PIĄTEK | 08.03.2019

ŚWIĘTUJEMY DZIEŃ KOBIEt

14:00 – 19:00 Oczekiwanie na Gości, poczęstunek
z hotelowej wędzarni, powitalny bufet przekąsek

15:00 – 18:00 Metamorfoza fryzur + make up,
wykonane dla wszystkich chętnych Pań przez
Stylistki z Salonu Expert K&L-Galeria Mokotów

19:00 Startujemy! Kolacja autorska Szefowych
Kuchni. Stacje: mazurska, orientalna, włoska.
Wyborny deser zwieńczeniem kolacji z okazji
Dnia Kobiet. Historia i degustacja alkoholi

SOBOTA | 09.03.2019

8:00 - 11:00 Pyszne śniadanie *live cooking*
przygotowane przez Szefów Kuchni wspólnie
z ParaKulinarnymi. Nie zabraknie ciepłych
wypieków prosto z pieca

13:00 – 15:00 Stacja lunch grill z Szefami Kuchni

w hotelowym ogrodzie: ognisko, degustacja
steków wołowych, ryby mazurskie prosto z patelni.
Degustacja piw kraftowych z Mazurskiego Browaru

15:00 – 18:00 Metamorfoza fryzur + make up,
wykonane dla wszystkich chętnych Pań przez
Stylistki z Salonu Expert K&L-Galeria Mokotów

Siedem Odstón Zmysłowych Doznań

19:00 Kolacja degustacyjna w wykonaniu Szefowych
i Szefów Kuchni poprowadzona przez Szefów Roberta
Skubisza oraz Josepha Seeletso. Kulinarna współpraca
oraz wymiana bogatych doświadczeń. Do tego pai ring
win w wykonaniu sommeliera Marka Gutkowskiego
oraz w tle muzyka na żywo

NIEDZIELA | 10.03.2019

9:00 – 11:30 Pożegnalne śniadanie *live cooking*
w wykonaniu Szefów Kuchni oraz ParaKulinarnych


HOTEL AMAX



CENNIK PAKIETU

2 noclegi

Osoba w pokoju 2-os. 649 zł / pobyt

Dzieci do 4 lat gratis

Dziecko w wieku 5 - 10 lat 145 zł / pobyt

Dziecko starsze niż 10 lat 245 zł / pobyt

Dzieci na rozkładanej sofie lub dostawce

Dodatkowych informacji udzieli Państwu
hotelowa recepcja



K & L
HAIR DESIGN GROUP