



Každý host by se rád cítil jako VIP a v restauraci RIVERBANK se to může splnit téměř každému. Šéfkuchař Jarda Židek přichází s konceptem Chef's table, který se těší oblibě především v zahraničí.

Škola vaření vs. Chef's table

Klasické kurzy (školy) vaření vyhledává hodně lidí. Nicméně při těchto kurzech šéfkuchař ukazuje skupince lidí pouze základy a přípravu určitých jídel, dle zaměření kurzu, který je ale často dlouhý. Bohužel šéfkuchař nemůže ukázat i zákulisí restaurace, která by všechny zajímala.



Standardní Chef's table je v podstatě stůl umístěný přímo v kuchyni, nebo v těsné blízkosti a vy tak máte možnost vidět ten „frmol“ v kuchyni z první řady. V bratislavské restauraci RIVERBANK je Chef's table - VIP stůl - pojat lehce jinak a je určen pro menší skupinku lidí (max. 4), kterým se šéfkuchař věnuje po celý večer. Příprava i dokončování jednotlivých pokrmů probíhá přímo před hosty a dostává se jim také informací o původu surovin, tradičním i moderním pojetí zpracování a další zajímavosti. Součástí je také možnost zapojit se do příprav společně s šéfkuchařem, stačí se ozvat a obdržíte zástěru a čepici a můžete směle vařit společně s ním.



Chef's table je ideálním dárkem pro členy vaší rodiny anebo obchodní partnery. Určitě si tento VIP stůl užije také parta kamarádů a kamarádek, kteří mají rádi gastronomii.

Chef's table je potřeba objednat předem a můžete si také domluvit obsah menu. Nedílnou

součástí je i párování vín či nealko nápojů k vybraným pokrmům.

Společně tak strávíte několik hodin a odcházíte s pocitem, že jste zažili výjimečný večer jako hvězdy.



Zdroj foto: Grand Hotel River Bank