



Ponad 80 przedstawicieli branży HoReCa miało okazję poznać najnowsze trendy kulinarne podczas „Trendy Kolacji” w restauracji Dworu Sieraków pod Krakowem. Ekskluzywne spotkanie z cyklu „SzeF dla SzeFów”, organizowanego przez sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, odbyło się 9 maja.

Opowiadanie historii poprzez jedzenie, comfort food, naturalność i prostota podania, prospołeczność restauracji, korzystanie z dzikich roślin – właśnie te najnowsze trendy w świecie kulinariów stanowiły temat przewodni uroczystej „Trendy Kolacji”. To już drugie spotkanie organizowane przez sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska w ramach programu „SzeF dla SzeFów”. Tym razem przedstawiciele branży gastronomicznej gościła 9 maja restauracja Hotelu Dwór Sieraków w Dobczycach pod Krakowem.

Trendy, o których opowiadała strateg marketingowy oraz specjalistka w dziedzinie trendologii Weronika Lewandowska, ilustrowały dania przygotowane przez wybitnych szefów kuchni. Goście mieli okazję skosztować kulinarnych dzieł sztuki autorstwa Jerzego Pasikowskiego – doradcy kulinarnego firmy Nestlé i współzałożyciela Fundacji Klub SzeFów Kuchni, Jarosława Walczyka – doradcy kulinarnego firmy Kruszwica, Szefa Kuchni stołecznej restauracji „Strefa” i prezesa Fundacji Klubu SzeFów Kuchni, Cezarego Powały i Michała Grzywacza – Zespołu SzeFów Kuchni hali MAKRO przy al. Jerozolimskich 184 w Warszawie oraz Janusza Fica z restauracji Dworu Sieraków, gospodarza spotkania.

- „Trendy Kolacja” jest wydarzeniem niezwykłym. Po pierwsze to możliwość zapoznania się z najbardziej aktualnymi trendami panującymi w świecie gastronomii. To także szansa na spotkanie z szefami kuchni, którzy na co dzień pracują w różnych miejscach w Polsce. Wyjątkowa okazja do wspólnego gotowania i poszerzania horyzontów, wymiany spostrzeżeń, czerpania z doświadczenia najlepszych i dzielenia się naszą pasją – mówi Janusz Fic.

Wśród zaserwowanych dań znalazły się m.in.: przystawka ze świeżo wędzonego sumy ze szparagami, jajkiem przepiórczym i plasterkami dojrzewającego schabu, jako danie główne pieczony filet z polędwicy z sosem bearnaise, gratin dauphinois i młodą marchewką glazurowaną miodem, a na deser mus mascarpone z czarnuszką, sosem z rokitnika i czekoladą belgijską, o którym tak mówił autor, Michał Grzywacz:

- To danie skomponowane z kulinarnych ikon regionów Europy. Kremowy smak mascarpone połączony z orzeźwiającym i kwaśno-cierpkim rokitnikiem oraz z goryczą deserowej czekolady pokazują, jak bogate i wyraziste może być łączenie kulinarnych kultur regionów. Dopełnione korzennym aromatem czarnuszki tworzą wizualną i smakową kompozycję bez barier.

Partnerami wydarzenia byli: „Nestlé Professional” – firma oferująca kreatywne rozwiązania dla gastronomii i vendingu, „Gastro Magic Service” – wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego, cateringowego, konferencyjnego i piknikowego, „Zagrody” – producent ekologicznego drobiu oraz „Kruszwica” – największy w Polsce i jeden z największych w Europie Środkowej przetwórcza nasion oleistych i producent tłuszczów roślinnych.



newss.pl

"Trendy Kolacja" zawitała do Małopolski

MAKRO Cash & Carry

[press box](#)