

Guest
chef
by Euresst



Richard Bielik

Když nejsem v práci věnuji se svým projektům pod mojí značkou **BALANCE / Harmony of Flavors**, kde se snažím lidem zprostředkovat zážitek prostřednictvím jídel formou degustací. Pomáhám při tvorbě nových gastronomických konceptech, vzdělávám lidi a děti prostřednictvím profesionálních komplexních vzdělávacích kurzů. Jedná se především o obor gastronomie.

Definoval bych se jako člověk optimistický. Na začátku jsem v Praze pracoval v baru **Hemingway**, následně jako kuchař v **Mandarin Oriental 5***, poté v **Augustině Luxury Hotel 5***, následně jsem odešel do Londýna kde jsem vařil v michelinské restauraci **Kitchen W8***. Když jsem se vrátil, nastupil jsem na pozici šéfkuchaře v italském bistru **La Bottega**, a následně do **Taro** - Asijský fine dining. Momentálně budu působit v **Hyatt Andaz 5*** jako Chef de Cuisine.





Guest chef by EUREST

Těžiště našeho úspěchu je v inovativním přístupu v poskytování gastronomických služeb s akcentem na originální kulinářské ztvárnění poskytovaných jídel koncipovaných Guest chefem Richardom Bielikom .



**Cílíme na emoce!
Přinášíme zážitky!
Hrajeme si s pocity!**

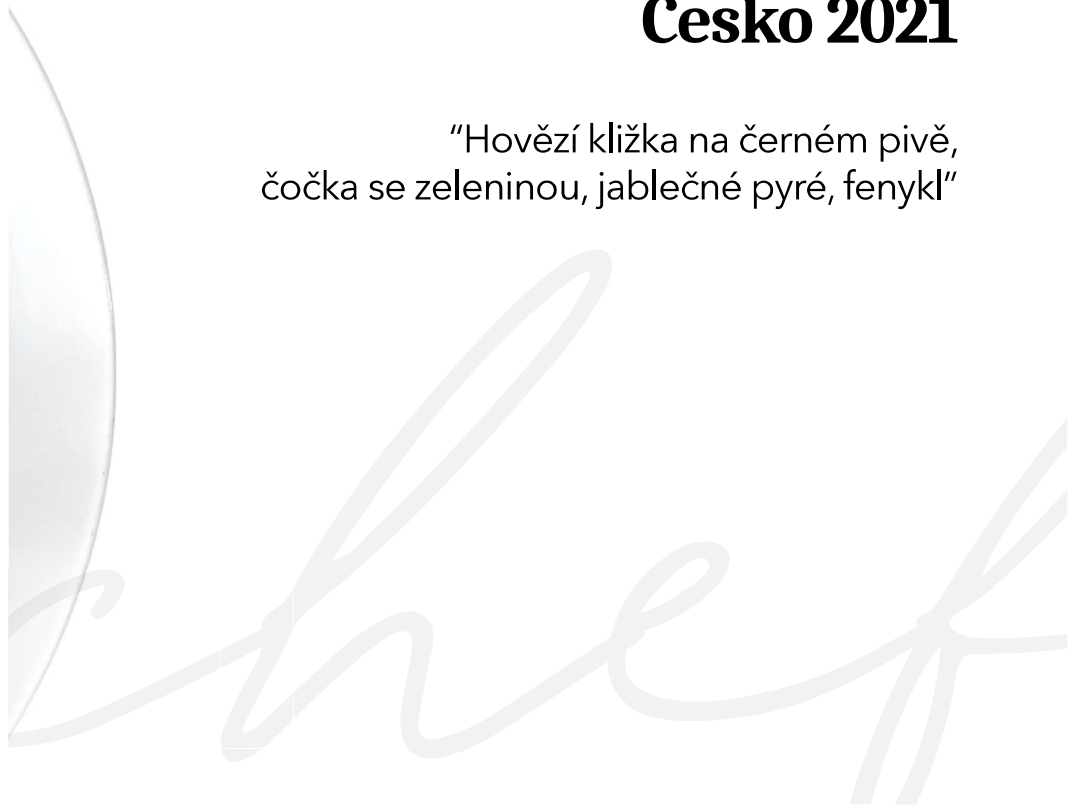
Guest
chef
by Eurorest



Pivo a Maso

Česko 2021

“Hovězí klížka na černém pivě,
čočka se zeleninou, jablečné pyré, fenykl”



Guest
chef
by Eurorest





Anglický zážitek

Skotské vejce

“Skotské vejce, bramborová kaše, máslo,
okurkový salát s koprem”

chef

Guest
chef
by Euresst



Dolce Vita

Itálie

“Pečené kousky lososa servírované
s tarhoňou, rajčatovou omáčkou s olivami,
sušenými rajčaty a bylinkami”



chek

