Guest

chef

by Eurest

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 **Hamingway**, 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.

Richard Bidlík

Richard Bielik

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 Eurest

Pivo a Maso

Česko 2021

"Hovězí kližka na černém pivě,
čočka se zeleninou, jablečné pyré, fenykl"

Guest
chef
by Eurest

Anglický zážitek

Skotské vejce

"Skotské vejce, bramborová kaše, máslo,
okurkový salát s koprem"

Guest
chef
by Eurest

Dolce Vita

Itálie

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