

PIVOVAR DALEŠICE POŘÁDÁ DEGUSTAČNÍ PODVEČER S PETREM KUNCEM 15. 4. 2023 OD 17:00

PETR KUNC připraví 6chodové moderní menu
párované vínem z vlastního Vinařství Salabka

Kuchaři z RESTAURACE DALEŠICKÉHO PIVOVARU
připraví své 6chodové menu zaměřené na klasickou
českou kuchyni párovanou se vzorky piva
z vlastních pivovarů

cena 12chodového menu párovaného vínem a pivem 2.000,-
info a rezervace místa: 603580151, akce@pivovar-dalesice.cz

SALABKA
RESTAURANT

AKCIOVÝ PIVOVAR
DALEŠICE

Petr Kunc

Nasbíral většinu svých zkušeností prací ve Spojeném Království, po boku michelinových šéfkuchařů jako Albert Roux, Tom Aikens, Giorgio Locatelli.

Za zmínku nepochybně stojí i stáží u mistrů oboru jako Sergio Herman, Pierre Gagnaire, Gordon Ramsay, Heston Blumenthal, Raymond Blanc, Michel Roux Jr., Agnar Sverrisson, Nuno Mendes, Richard Corrigan.

Působil také jako soukromý kuchař pro Londýnskou VIP Cateringovou společnost Rhubarb, kde vařil pro VIP klienty na akcích jako Wimbledon, Royal Ascot, Olympijské Hry 2012, připravoval soukromé večere pro Buckingham Palace, Kensington Palace, Windsor Castle, Borussia Dortmund football team a pro osobnosti jako Sir Elton John, návrháři Valentino, Louis Vuitton, Donna Karan, a mnoho dalších.

Po 7 letech strávených v Anglii našel cestu zpět domů, do České republiky (2013). Nejprve převzal kuchyni v pražské restauraci V Zátěši, o rok později přijal nabídku pražské restaurace SOHO. Od května 2016 se plně soustředí na svoje angažmá v restauraci Salabka a společně se svým týmem tvoří současnou kuchyni, právem považovanou za skrytý klenot v pražské Troji.