

Vás pozýva pri príležitosti 15. výročia dodania 1 ks Big Green Egg na Slovensko na



SYMPOZIUM

02. 10. 2018
STODOLA, HOTEL*** KOLIBA GRÉTA
LIPTOVSKÁ SIELNICA

Téma:

Využitie Big Green Egg v gastro podnikaní na Slovensku

Program:

08:00 - 08:30 registrácia účastníkov
08:30 - 9:00 otvorenie sympózia, privítanie účastníkov, privety čestných hostí
09:00 - 12:00 odborný program
12:00 - 12:45 prestávka na obed
12:45 - 16:00 odborný program
16:00 - 16:30 otázky a odpovede
16:30 záver

Dušan Divko (Big Green Egg Slovensko, s.r.o., Považská Bystrica, konateľ)
15 rokov predaja zelených vajíčok Big Green Egg na Slovensku

Rastislav Anguš (reštaurácia 4sochy, Banská Štiavnica a 4sochy River, Bratislava, majiteľ a šéfkuchár)
o podnikaní v gastronómii na Slovensku a čo nám prináša varenie v Big Green Egg

Vojto Artz (METRO Cash & Carry SR s.r.o., Ivánka pri Dunaji, šéfkuchár
a Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, Bratislava, prezident)
príprava diviny

Michal Konrád (reštaurácia FOU ZOO, Bratislava, šéfkuchár)
príprava rýb

Peter Ďurčo (reštaurácia TOP restaurant, Žilina, šéfkuchár)
príprava bravčového mäsa

Peter Frolo (reštaurácia Village resort Hanuliak, Belá, šéfkuchár)
príprava pštosieho mäsa

Ľubomír Lovecký (reštaurácia Towers - Steak & Salad Restaurant, Music Lounge, Bratislava, šéfkuchár)
príprava hovädzieho mäsa

Peter Brácho (reštaurácia Hotel**** Liptovský Dvor, Liptovský Ján, šéfkuchár)
príprava sladkého múčneho jedla

Karol Sklenár (reštaurácia Hotel*** Koliba Gréta, Liptovská Sielnica, šéfkuchár a Tatranský klub SZKC, predseda)
príprava jahňacieho mäsa

Marek Bazala (Big Green Egg Slovensko, s.r.o., Považská Bystrica, odborný predajca a šéfkuchár)
odborné poradenstvo a statická výstava modelov Big Green Egg

Vstupné 20,- €/osoba

Vstupné žiadame kvôli transparentnosti uhradiť prostredníctvom kúpy on-line vstupenky prostredníctvom nášho e-shopu,
prosím zvolte platbu kartou. Uhradením vstupného zároveň potvrdzujete svoju účasť na sympóziu.
Pre každého účastníka sympózia je zabezpečené občerstvenie. Výnos z podujatia bude venovaný 5. ročnému Maxíkovi, synovi
nedávno zosnulého šéfkuchára Janka Michnu z Banskej Bystrice.

Podrobnejšie informácie: Marek Bazala
e-mail: marek.bazala@biggreenegg.sk
mobil: +421 903 982 560



1. Big Green Egg Sympóziu podporili:

