



ROBERT SOWA - pokazy kulinarne, warsztaty kulinarne to idealny sposób na uatrakcyjnienie bankietów, imprez promocyjnych, targów, konferencji, wystaw, pikników i eventów plenerowych.

ROBERT SOWA miłośnikom dobrego jedzenia znany jest przede wszystkim jako szef kuchni warszawskiego hotelu Jan III Sobieski, którą zarządzał do września 2009 roku.

Karierę gastronomiczną rozpoczął w rodzinnym Krakowie, zdobywając doświadczenie jako kucharz i kelner. Lata 1988-1992 spędził w Austrii, gdzie terminował u znanej w branży

hotelarsko-gastronomicznej rodziny Cammerlander w tyrolskim Gerlos i w Bad Ischl.

Robert Sowa to członek elitarnej Fundacji Klubu Szefów Kuchni, honorowy prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz były kucharz polskiej reprezentacji w piłce nożnej, uczestnik Mundialu Korea-Japonia 2002. Ponadto juror w wielu konkursach kulinarnych organizowanych w całej Polsce i reprezentant jury ze strony polskiej na wielu prestiżowych konkursach i pokazach kulinarnych, m.in. Konkurs Bocuse d'Or w Lyonie w roku 1995 oraz w Montpellier w roku 1998.

W 2003 roku podczas Dni Polskich w Berlinie otrzymał Statuetkę za promowanie Kuchni Polskiej na Świecie. Wyróżniony tytułem honorowym przez Kulinarny Instytut Francuski, laureat najbardziej prestiżowej nagrody "Oskar Kulinarny 2004" w kategorii osobowość kulinarna roku oraz „Oskar Kulinarny 2006” w kategorii książka, przyznawanych przez liczne grono dziennikarzy. W 2008 roku Robert został uhonorowany tytułem „Gentleman Roku” przyznawanym przez miesięcznik Gentleman. W 2009 r. otrzymał Złoty Medal Polskiego Klubu Biznesu, tytuł Członka Akademii Polskiego Sukcesu oraz Luksusową Markę Gentlemana za popularyzację sztuki kulinarnej w Polsce. W 2010 roku Robert Sowa został wyróżniony Hermesem "Poradnika Restauratora" w kategorii Osobowość Gastronomii oraz znalazł się w gronie 100 najbardziej wpływowych mężczyzn w Polsce wyłonionych przez miesięcznik „Gentleman”.

Znany jako propagator dań prostych, ciekawych i zdrowych oraz jako główny szef wakacyjnego gotowania podczas letnich imprez organizowanych pod hasłem „Lato z Radiem” (w latach 2010, 2003, 2002), „Koncertowe Lato – muzyka najlepsza pod słońcem”, „Przebojowe Lato 2007 i 2008” oraz „Lato Przebojów 2009”.

Kreator smacznej kuchni z przyprawami firmy Prymat, z którą współpracuje od 2006 roku. Telewizjom znany jest z niedzielnego kącika Dzień Dobry TVN.

W 2009 i 2010 roku wybrany twórcą nowoczesnego, prestiżowego menu dla LOT-u w klasie business.

Autor książek kulinarnych („W poszukiwaniu smaku doskonałego”, „Esencja Smaku”, „Romans kulinarny”).

POKAZ KULINARNY

Pokaz może być połączony z degustacją od kilku do nawet kilkuset porcji dań. W ramach kulinarnego show Mistrz kuchni Robert Sowa wraz ze swoim kulinarnym teamem przygotowuje, w zależności od potrzeb i dostępnego czasu, od jednego do kilku dań.

Przykładowe menu:

- zupa z grzybów leśnych z sandaczem i świeżym koperkiem
- fileciki z indyka ze szpinakiem, serem gorgonzola, suszonymi pomidorami i orzeszkami pinii
- łosoś norweski marynowany w salsie z mango i jelapeño podany z glazurowanymi jabłkami
- aromatyczne fileciki z kurczaka z salsą meksykańską

Na zakończenie pokazu istnieje możliwość wyserwowania tortu z logo Roberta Sowy oraz firmy, dla której przygotowany jest kulinarny show.

Uczestnikom możemy również wręczyć najnowszą książkę Roberta Sowy "W poszukiwaniu smaku doskonałego" z własnoręczną dedykacją i autografem autora, co niewątpliwie będzie miłym akcentem i pamiątką wspólnie spędzonego czasu.

Robert Sowa zapewnia:

- wszystkie produkty spożywcze do przygotowania dań
- transport
- profesjonalny sprzęt niezbędny do organizacji pokazu (piece konwekcyjno-parowe, bębny, garnki, miski, deski, noże, itp.);
- jednorazowe talerze, sztucze i serwetki na potrzeby degustacji.

WARSZTATY KULINARNE

Propozycja organizacji warsztatów kulinarnych dla 20-25 osób prowadzonych przez Roberta Sowę.

Uczestnicy podzieleni zostaną na cztery zespoły, z których każdy pod okiem Roberta i jego kulinarnego teamu przygotuje dla siebie i pozostałych uczestników jedną z poniższych potraw:

- kompozycja różnych rodzajów sushi z marynowanym imbirem, sosem sojowym i japońskim chrzanem wasabi
- orientalna zupa z grzybów leśnych z kolendrą i sezamem
- filet z łososia norweskiego z czosnkiem i rozmarynem podany z bobem duszonym w śmietanie
- marynowane w rozmarynie combry jagnięce z zapiekаныmi karczochemi, rukolą i ciemnym kremem balsamico

Każda ekipa przygotowuje swoje danie w ilości 20 porcji, które po zakończeniu warsztatów zostaną wyserwowane w ramach lunchu lub kolacji dla wszystkich gości. Dzięki takiej formule wszyscy będą mogli skosztować wspólnie przyrządzonych specjałów.