



Klub mladých
kuchárov a čašníkov

Finalisti súťaže Gastro Junior - Skills Slovakia Kuchár - Bidvest cup

1.	Súkromná stredná odborná škola HOST, Riazanská 75, Bratislava	Ladislav Floreán	Teľacia falošná sviečková zaúdená lúčnym senom, podávaná na zeleninovom popole, s pyré z červenej repy, fondant zemiakom, kuriatkami na masle, zelerovým chipsom a omáčkou gironidine
2.	Stredná odborná škola hotelových služieb a odchodu, Zdaravotnícka 3, Nové Zámky	Matej Čereš	Dusená teľacia sviečková predná, zeleninový krém, zemiakový knedlík so slaninou
	Hotelová akadémia, Hlinská 31, 0101 Žilina	Andrej Šálek	Konfitovaná teľacia svieca v bravčovej sieťke s tekvicovým pyré a smotanovým kelom
3.	Súkromná stredná odborná škola - Gastroškola, Bieloruská 1, 82106 Bratislava	Adrián Čermák	Teľacie filé z falošnej sviečkovice, zelerové pyré, zemiaky varené v demi - glace, restované dubáky, omáčka z červeného vína
4.	Súkromná stredná odborná škola - Gastroškola, Bieloruská 1, Bratislava	Emil Daniš	Teľacia falošná sviečkovica v sous vide, pastrnákové pyré, petržlenový koláč, omáčka z červeného vína, orechové čipsy
5.	Súkromná stredná odborná škola MLADOSTĚ, Pod kalváriou 36, 08001 Prešov	Jakub Zajak	Teľacia falošná sviečkovica na spôsob Wellington s pečenou zeleninou, a petržlenovo - brokolicovým pyré a vínovou omáčkou
6.	Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, 950 03 Nitra	Erik Méri	Teľacia roláda plnená kuracou plnkou a špenátom, teľacie ragú, tekvicové puré, glazovaná zelenina, zemiaková knedľa, demi-glacé
7.	Stredná odborná škola obchodu a služieb, T, Vansovej 2, Topoľčany	Martin Ondrejko	Teľacia sviečková so zemiakovým suflé a zeleninou tortičkou
8.	Stredná odborná škola, ul. sv. Michala 36, Levice	Denis Kókény	Teľacia roládka plnená plátkami oravskej slaninky a sušenou slivkou podávaná s pyré z maslovej tekvice a tymiánu, dekorovaná blašírovaným ružičkovým kelom, pečenou červenou repou a badyánovo-vínovou redukciami

