



Promo

Boutique Hotel Alhambra okupio ponajbolje europske chefove na gastronomskom spektaklu pod nazivom "Epicurean Weekend Extravaganza"

Od petka 20. do nedjelje 22. svibnja, predivna uvala Čikat u kojoj su smješteni Boutique Hotel Alhambra i njegov signature restoran Alfred Keller, postala je središte jedinstvene rapsodije čistog hedonizma



FOTO: BOUTIQUE HOTEL ALHAMBRA

Lošinjski Boutique Hotel Alhambra, jedan od Top 10 hotela u Europi, ovog je vikenda okupio sedam priznatih i bogato nagrađivanih europskih chefova, koji su priredili nezaboravan gastronomski spektakl pod nazivom "Epicurean Weekend Extravaganza". Od petka 20. do nedjelje 22. svibnja, predivna uvala Čikat u kojoj su smješteni Boutique Hotel Alhambra i njegov signature restoran Alfred Keller, postala je središte jedinstvene rapsodije čistog hedonizma. Pritom je domaćin ovom zvjezdanom ansamblu nadaleko cijenjenih chefova bio Michael Gollenz, chef pod čijim je vodstvom restoran Alfred Keller doveo prvu Michelinovu zvjezdicu na otok Lošinj te zavrjedio visokih 16,5 bodova vodiča Gault & Millau. Za ta postignuća, ovaj je briljantni chef nedavno nagrađen i prestižnim priznanjem "Veliki chef sutrašnjice" prema izboru vodiča Gault & Millau, čime je i dodatno okrunio svoj status zvijezde u usponu.

Sedmorica zvjezdanih chefova nadmašili su sva očekivanja

Osim talentiranog Michaela Gollenza, chefa restorana Alfred Keller, gosti su na ovom gastronomskom spektaklu mogli prepoznati i ime cijenjenog chefa Christiana Kuchlera, nositelja dvije Michelinove zvjezdice i vlasnika etabliranog švicarskog restorana "Taverne zum Schafli in Wigoltingen". Njima se na kulinarškoj pozornici pridružio i Vanja Puška, chef i osnivač beogradskog restorana New Balkan Cuisine, čiji inovativni kulinarški pristup spaja moderne tehnike s tradicijom i izvornim vrijednostima te pretvara balkansku kuhinju u pravu umjetnost. Goste je oduševio i poljski chef Marcin Przybysz, chef kulnog restorana EPOKA iz Varšave, kao i Max Natmessnig, kulinarški virtuoz koji se može pohvaliti i titulom "Austrijskog chefa godi-

ne" po izboru Gault & Millaua.

Sjajni njemački chef Stefan Heilemann iz švicarskog restorana Widder Bar & Kitchen, također je očarao jedinstvenim kulinarškim stilom koji predstavlja profinjenu jednostavnost i živahnu inovativnost te uključuje klasične francuske tehnike kuhanja s međunarodnim senzibilitetom. Naposljetku, svoj cijenjeni renome itekako je opravdala sedma zvijezda vikenda – austrijski chef Peter Hagen, prvo ime njemačkog restorana Ammolite, koji je nositelj dvije Michelinove zvjezdice i 18 bodova Gault Millaua.

Senzacionalna uvertira u vikend u režiji četvorice izvanrednih chefova

Ovaj jedinstveni gastronomski događaj započeo je u petak, 20. svibnja, upravo u restoranu Alfred Keller, gdje je goste dočekala očaravajuća večera u šest sljedova pod nazivom "Balkan Fine Dining Premiere". U pripremi ovog po mnogočemu jedinstvenog gourmet iskustva domaćinu Michaelu Gollenzu i njegovom mentoru, nagrađivanom

ke, također jedan od chefova s Michelinovom zvjezdicom. Chefovi Gollenz i Kuchler svojim su izvanrednim kulinarškim kreacijama razveselili nepca brojnih gurmana koji su već ranije posjećivali restoran Alfred Keller, a u suradnji sa chefovima Puškarom i Przybyszom goste su i više nego ugodno iznenadili pravom kulinarškom čarolijom. Pritom su najveće oduševljenje izazvale kombinacije poput jegulje i kavijara, škampa, Thai salse i svježe metvice te janjetine u pjenu od vinjaka.

Subota je pretvorila snove u stvarnost

Subota je svim prisutnima pružila doživljaj o kojem mnogi sanjaju, a riječ je raskošnoj fine dining večeri uz more i jedan od najčarobnijih pogleda na čitavom Mediteranu. Na plaži ispred Boutique Hotela Alhambra, sa svjetlucavim tirkiznim morem u pozadini i uz veličanstveni zalazak sunca, subotnja večera u Alhambra Beach Clubu počastila je goste šampanjcem, kavijarom i senzacionalnim sljedovima koje su za njih pomno odabrala i pripremila tri chefa čiji su resto-

rani nositelji ukupno četiri Michelinove zvjezdice i dobitnici ukupno 54,5 bodova Gault & Millaua. Elegantnu sjedeću večeru pored mora, koju su pratili zvuci violine, kreirali su Max Natmessnig (Chef's Table Rote Wand), "Najbolji chef 2022. godine" prema Gault & Millau Austria, Peter Hagen (Restaurant Ammolite Rust) i ranije spomenuti Christian Kuchler (Taverne zum Schafli Wigoltingen), koji se mogu pohvaliti s po dvije Michelinove zvjezdice.

Prikladan završetak jednog ovako veličanstvenog vikenda

Očaravajući vikend u jednoj od najljepših mediteranskih uvala zaokružila je vibratna nedjeljna večer prepuna zabave i nezaboravnih gurmanskih avantura u ekskluzivnom ambijentu luksuzne vile Captain's Villa Rouge, za koje su se pobrinuli ovih sedam izuzetnih chefova.

Iznimno je bila zanimljiva večera na posebno osmišljenim postajama u unutrašnjosti i okruženju ove prekrasne lošinjske vile, a cjelokupno iskustvo dodatno je upotpunjeno i sjajnim glazbeni izvedbama, za koje se pobrinuo DJ uz pratnju na saksofonu te su popularnim plesnim ritmovima osigurali zabavu za pamćenje.



velemajestoru s dvije Michelinove zvjezdice Christianu Kuchleru, pridružili su se još dvojica vrhunskih chefova – Vanja Puška, osnivač restorana New Balkan Cuisine te Marcin Przybysz iz varšavske Epo-



Signature restoran Alfred Keller



Alhambra Beach Club