



A KÁVÉ ÉS A CSÚCSGASZTRONÓMIA TALÁLKOZÁSA, MICHELIN-CSILLAGOS SÉFEKKEL ISMÉT ÉRKEZIK A NESPRESSO ATELIER

Február 16. és 18. között rendezi meg a Nespresso nagyszabású gasztronómiai rendezvényét, a **Nespresso Atelier**-t. A három napos esemény a kávé, a csúcsgasztronómia és a felejthetetlen kóstolási élmények jegyében fog telni. A rendezvény egy **nyolc Michelin-csillagos vacsorával** zárul, ahol az ország legjobb séfjei és szakértői mellett egy három- és egy két Michelin-csillagos olasz mesterszakács ételeit is megkóstolhatják a szerencsés vendégek.

A **Nespresso Atelier**-n hazánk legelismertebb gasztrószakemberei gondoskodnak arról, hogy a szokatlan párosítások igazán meglepő formában kerüljenek tányérra. A séfek olyan kombinációkkal készülnek, amelyek íz, illat és látvány szempontjából is minden eddiginél izgalmasabb világot teremtenek majd.

Az elkészített ételekben a kávé lesz a főszereplő, így a vendégek megismerhetik, hogy a legjobb séfek hogyan használják kreatívan a kávé, mint alapanyagot, akár egy főétel ízesítésére. Emellett a résztvevők megleshetik az ételek elkészítését, sőt maguk is kipróbálhatják a séfek különböző fortélyait.



Lássuk, kik azok, akik szakmai tudásukat és a kávé szeretetét egyesítik majd a rendezvényen:

- a Michelin-csillagos **Sárközi Ákos (Borkonyha)**,
- a Michelin-csillagos **Mészáros Ádám (ONYX Étterem)**,
- a Michelin-csillagos **Tiago Sabarigo (COSTES Downtown)**,
- a két Michelin-csillagos **Nicola Portinari (La Peca)**,
- a három Michelin-csillagos **Enrico Cerea (Da Vittorio)**,
- **Barna Ádám (St. Andrea Wine & Gourmet Bar, Dining Guide 2017 TOP 10 Legjobb Étterem egyike)**,
- **Mizsei János (MÁK Bistro, Dining Guide 2017 Az év innovatív konyhája)**,
- **Mártha Róbert** cukrász **(ONYX Étterem)**,
- **Herczeg Ágnes** borszakértő, Master of Wine jelölt
- **Fiáth Attila** borszakértő, Master of Wine jelölt
- **Nagy Zoltán** nemzetközileg elismert bártender **(Boutiq' Bar)**,
- **Márkosi Balázs**, a Nespresso kávénagykövete

A rendezvény során a **Nespresso Gastro Experience Center** is várja az érdeklődőket. Az interaktív kiállításon a kávérajongók személyesen, ízek és illatok mentén tapasztalhatják meg a kávé és a gasztronómia kapcsolatát. A látogatók próbára tehetik kóstolási és asszociációs képességeiket, melyhez a téma specialistái adnak iránymutatást.