



HOTEL NUMBER ONE

★ ★ ★

Przemysław Langowski szefem kuchni w Hotelu Number One

Szefem kuchni w restauracji Hotelu Number One na Wyspie Spichrzów w Gdańsku został Przemysław Langowski. Bogate doświadczenie zawodowe, a także liczne nagrody i wyróżnienia w konkursach kulinarnych gwarantują profesjonalizm i niezawodność nowego szefa.



Przemysław Langowski to kucharz z wieloletnim doświadczeniem, nagradzany w wielu konkursach. Pasja do gotowania połączona z wypracowanymi przez lata umiejętnościami sprawiła, że jego kwalifikacje doceniane były nie tylko w Polsce, lecz także poza granicami kraju. W kuchni chętnie eksperymentuje, choć wiele inspiracji czerpie z tradycji kulinarnych wyniesionych z domu, które stanowią dla niego bazę wielu dań. Zwolennik łączenia kuchni tradycyjnej z nowoczesną.

Przemysław Langowski karierę zawodową rozpoczął już w 1999 roku w Hotelu Lido w Juracie. W latach 2001-2005 pracował jako kucharz w Hotelu Nadmorskim w Gdyni, następnie jako szef kuchni w Hotelu Bryza Resort & Spa w Juracie (2005-2006). W roku 2005 odbył staż w Restauracji Embasy we Frankfurcie. W latach 2005-2008 był szefem kuchni w Restauracji Metamorfoza w Gdańsku, a następnie w Hotelu Platinum w Ostródzie. W latach 2010-2016 kierował kuchnią w restauracji w Hotelu Willa Port w Ostródzie. W 2016 roku został szefem kuchni restauracji Magiel w Hotelu Almond w Gdańsku. Na swoim koncie ma wiele nagród. Otrzymał srebrny medal w kategorii dań regionalnych na Międzynarodowej Olimpiadzie Kulinarnej w Erfurcie. Zajął pierwsze miejsce w Ogólnopolskim Konkursie Gastronomicznym „Złota Patelnia” oraz drugie miejsce w Konkursie „Zielona Czapka Bonduelle”. Jest Członkiem Stowarzyszenia Kucharzy Polskich i Jurorem wielu konkursów gastronomicznych.

W menu restauracji Hotelu Number One znajdą się autorskie dania szefa kuchni inspirowane kuchnią włoską. Przemysław Langowski będzie rozwijał swoje umiejętności i doświadczenia zdobyte we Frankfurcie, gdzie pracował z rodowitymi Włochami. Kuchnia włoska słynie z niezwyklej aromatyczności i bogactwa smaków. Włosi w swojej kuchni czerpią wiedzę z tradycji rodzinnych i wzorują się na ich przepisach. W menu Hotelu Number One nie zabraknie więc typowych włoskich dań takich jak pizza, kremowe zupy, szeroki wybór past, a także desery, m.in. tiramisu i panna cotta. Innym flagowym produktem lokalu będą bufety śniadaniowe przygotowywane na bazie świeżych i naturalnych produktów. Wizyta w restauracji Hotelu Number One kierowanej przez Przemysława Langowskiego z pewnością będzie niezapomnianą podróżą kulinarną.



HOTEL NUMBER ONE

Więcej informacji na stronie: <http://www.hotelnumberone.pl/>



Hotel Number One powstaje w ramach kompleksu Nowa Motława na Wyspie Spichrzów w Gdańsku. Deweloperem i generalnym wykonawcą wielofunkcyjnego obiektu jest notowana na warszawskiej giełdzie spółka Dekpol. Inwestycja składa się z dwóch części – Hotelu Number One, w którym znajdują się 172 pokoje hotelowe sprzedawane w systemie condo oraz Apartamenty Nowa Motława z 298 lokalami mieszkalnymi. W nowoczesnym kompleksie zaprojektowano również przestronną strefę wellness z basenem wewnętrznym, saunami, i siłownią, a także marinę jachtową. Spójna architektura i design to połączenie pracy wybitnych osobowości: architektów reprezentowanych przez KD Kozikowski Design i Ideograf Paulinę Czurak z polskim designerem Janem Sikorą.

Dodatkowych informacji udzielają:

Mariusz Skowronek, Tauber Promotion
Tel. (22) 833 35 02, 698 612 866
e-mail: mskowronek@tauber.com.pl

Andrzej Kazimierczak, Tauber Promotion
Tel. (22) 833 23 88, 691 507 173
e-mail: akazimierczak@tauber.com.pl

CITY APART MANAGEMENT Sp. z o.o.

ul. Gajowa 31 • 83-251 Pinczyna

NIP: 592-217-81-34

Hotel Number ONE

ul. Jagłana 3/5 • 80-749 Gdańsk

Tel.: 694 472 210 • e-mail: recepca@hotelnumberone.pl