

## **Wiosenne zmiany w Airport Hotel Okęcie. Alan Pasierb nowym Szefem Cukierni.**

**W powietrzu zdecydowanie czuć już wiosnę. A wiosna kojarzy się głównie ze zmianami. Tak jest też w Airport Hotel Okęcie. Do zespołu obiektu dołączył bowiem nowy Szef Cukierni – Alan Pasierb.**

Swoją przygodę z hotelem rozpoczął dużo wcześniej, bo już 2016 roku. Pracował i szkolił się pod czujnym okiem mistrza cukiernictwa Michała Iwaniuka. Uczestniczył w wielu konkursach cukierniczych, plasując się w nich na podium. Zdobył między innymi II miejsce w konkursie "Master challenge by scholler", II miejsce w Mistrzostwach Polski w przygotowaniu deserów Expo sweet, czy III miejsce w mistrzostwach Cukierniczych "Debic Pastry Cup". Jak sam twierdzi najbardziej w swoim fachu lubi nowe wyzwania cukiernicze, które z chęcią i zaangażowaniem wykonuje. Prywatnie jego pasją są podróże kulinarne związane z Bliskim Wschodem i Skandynawią – to dzięki nim cały czas odkrywa nowe połączenia smaków i aromatów. Na dwa lata pożegnał się z Airport Hotel Okęcie, aby wrócić tu na stanowisko Szefa Cukierni.

*Od niedawna w Czekoladzie Café nowego kierunku i czekoladowego zacięcia zadaje Szef Cukierni – Alan Pasierb, który od ponad 12 lat działa w branży cukierniczej. Co więcej, już od 3 lat jest związany z Czekoladziarnią, w której tworzy niebanalne kreacje, wobec których nie można przejść obojętnie. Każdy tworzony przez niego deser to przemyślana struktura kompozycji i smaku, dzięki czemu każdy można określić mianem dzieła cukiernictwa. – mówi o Alanie Pasierbie Dyrektor Generalny Hotelu Jacek Piasecki.*

Goście restauracji hotelowych będą mogli przetestować słodkości szykowane pod okiem Alana, zwłaszcza że zbliża się sezon komunijny. A Airport Hotel Okęcie ma na tę okazję wyjątkową ofertę, w której znajduje się między innymi wymienite menu skomponowane pod okiem znanych z wysokich wymagań i ogromnej pasji do sztuki kulinarnej Mistrzów Kuchni Airport Hotel Okęcie.

Specjaliści zajmujący się organizacją przyjęć przygotowują specjalną konsultację i wesprą w organizacji przyjęcia w stylowej o przestronnej restauracji Mirage lub innej sali bankietowej, która będzie pasowała do oczekiwań organizatora. Zadbają także o dekoracje kwiatowe na stołach i bufetach lub zaproponują inne możliwości aranżacji.

A całość dopełnią prawdziwe czekoladowe dzieła sztuki przygotowane przez Szefa Cukierni. Trufle, praliny, desery, musy, czy wyjątkowy tort komunijny zachwycą wszystkich gości, zarówno wizualnie, jak i smakowo.

[Airport Hotel Okęcie](https://airporthotel.pl/)\*\*\*\* działa od 2001 roku i mieści się w Warszawie, 800. metrów od lotniska, przy ul. Komitetu Obrony Robotników 24. Posiada 263 pokoje, z 515 miejscami noclegowymi. Hotel specjalizuje się w ofercie biznesowej, MICE, dysponuje imponującym centrum konferencyjno-eventowym, na które składa się: 17 sal konferencyjnych o powierzchni 2200 m<sup>2</sup>. Jego znakiem rozpoznawczym jest doskonała kuchnia, której specjałów kosztować można w pięciu punktach gastronomicznych: restauracjach, barach i czekoladziarni, rozlokowanych w różnych częściach hotelu. Do dyspozycji Gości ponadto są Centrum fitness oraz Centrum Wellness, bezpłatny Shuttle bus na lotnisko i z powrotem.

Infrastruktura, zaplecze, wyposażenie hotelu, a także zgrany zespół profesjonalistów wykonujących swoją pracę z pasją, umożliwiają realizację każdego wydarzenia biznesowego. Strona [www: https://airporthotel.pl/](https://airporthotel.pl/)