

# สุดยอดเชฟผู้พิชิตจากรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย



लयานะ รีสอร์ท แอนด์ สปา รีสอร์ทที่ได้รับรางวัลต่างๆ มากมาย ฉลองชัยชนะของเอ็กเซคคิวทีฟเชฟ แพทริก วิทท์ ชาวเยอรมัน สุดยอดเชฟผู้พิชิต อาหารเมดิเตอร์เรเนียน จากรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย ออกอากาศทุก สัปดาห์ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 7 เอชดี โดยเมนูเด็ดที่เชฟรังสรรค์ขึ้นและคว้าชัยชนะในครั้งนี้ ใช้หมึกยักษ์เป็น วัตถุดิบหลัก ได้แก่ สามสหายแห่งท้องทะเล, หมึกยักษ์สองใจ, โอเชียนทวิสต์ และทะเลหวาน

เอ็กเซคคิวทีฟเชฟ แพทริก ใช้ทักษะ ความสามารถและความคิดสร้างสรรค์เพื่อนำเสนอเมนูหลากหลายที่ห้องอาหาร ซีสกาย ให้บริการแก่ผู้มาเยือนและแขกที่มาพักผ่อน ณ ลายานะ รีสอร์ท แอนด์ สปามาเป็นเวลากว่าสองปีแล้ว

อีกทั้งยังเคยร่วมงานกับเชฟที่มีชื่อเสียงระดับมิชลินสตาร์ กว่าหกปีที่โรงแรมเคมปินสกี ประเทศเยอรมนี และล่าสุด ที่โรงแรม รอคโค ฟอร์ต ที่เมืองมิวนิก สได้ลัการทำอาหารที่เชฟแพทริกเชี่ยวชาญคืออาหารไทย พิวชนเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งให้ความสำคัญกับ คุณภาพ ความสดใหม่ และความหลากหลายของวัตถุดิบ โดยเมนู แนะนำที่ห้องอาหารซีสกายล้วนปรุงด้วยความละเอียดละไม หลากหลาย และรสชาติเป็นเลิศ อาทิเช่น หมึกยักษ์ซูวี,

ทาร์ทาร์เนื้อวากิว, พู่นาครีบเหลืองซาร์โคล และสเต็กเนื้อโอบัว ยูเอส เป็นต้น

ห้องอาหารซีสกาย ยังมีเมนูที่ผ่านการรังสรรค์โดยเชฟแพทริกอีกมากมาย ให้บริการกับแขกที่เข้าพักและแขกจากภายนอก โดยห้องอาหารตั้งอยู่ริมชายหาด บรรยากาศเย็นสบายรับลมทะเล เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 6.30 น. – 22.30 น. กรุณาสั่งรองโต๊ะล่วงหน้า

เอ็กเซคิวทีฟเชฟ แพทริคกล่าวว่า “รางวัลนี้เป็นรางวัลอันทรงเกียรติอย่างสูง ไม่ใช่เฉพาะสำหรับตัวผมเท่านั้น แต่ยังเป็นรางวัลของทีมงานที่เชี่ยวชาญและมีทักษะสูงทุกคนที่ลยานะ ริสอร์ท แอนด์ สปา ซึ่งร่วมมือกันและสนับสนุนผมตั้งแต่วันแรกที่ผมเริ่มงานที่นี่ พวกเราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีโอกาสต้อนรับทุกท่านที่มาลิ้มรสอาหารเมนูใหม่รสชาติเป็นเลิศ ที่ห้องอาหารซีสกายในอนาคตอันใกล้นี้”