



KALENDÁŘ ŠKOL VAŘENÍ V BORGGO SHOPU





15. 12. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ VÁNOCE VE SVĚTĚ
SE SPECIALISTOU NA ZAHRANIČNÍ KUCHYNI MILANEM MACHÁČKEM

od 17,00 hod, 2350,- Kč

Vinný doprovod: Riesling suchý a polosuchý, Moscatto d'Asti DOCG 2014,

Langhe Nebbiolo DOC 2013

Francie

PEČENÁ KACHNÍ PRSA PLNĚNÁ JEDLÝMI KAŠTANY, POHANKOVÁ PLACIČKA, ŠVESTKOVÁ
OMÁČKA S ARMAGNACEM

Rumunsko

SARMALE – PLNĚNÉ ZELENÉ LISTY RÝŽÍ S VEPŘOVÝM KONFITEM, OKURKOVÝ TATARÁČEK
S VINNÝM PŘELIVEM

Řecko

ARNI – PEČENÁ JEHNĚČÍ KÝTA NA VÍNĚ A ZELENINĚ, BRAMBORY SE ZÁKYSEM A SLANINOU

Uganda

LUWOMBO – DUŠENÉ KUŘECÍ, HOVĚZÍ A VEPŘOVÉ MASO S BANÁNY, RAJČATY A HOUBAMI

Filipíny

KALAMAY – SLADKÁ LEPIVÁ RÝŽE S KOKOSEM, BURÁKOVÁ PASTA, KOKOSOVÝ SIRUP





12. 1. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ FRANCIE - BURGUNDSKO

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 17,00 hod, 2690,- Kč

Vina budou snoubena s jednotlivými chody z oblastí Burgundska a Alsaska

Crémant de Bourgogne

GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR SANSERE S CREME DE CASIS V LISTOVÉM TĚSTĚ, FÍK
Sauvignon

FRANCOUZSKÁ CIBULAČKA NA CHARDONNAY, ROZPEČENÝ SÝR COMTE NA BAGETCE
Chardonnay

ROASTDUCK Z KAČERÍHO PRSA S DEMI GLACE Z LESNÍCH PLODŮ
Pinot Noir

BEEF DE BOURGIGNON, PAPPARDELLE S PETRŽELKOVÝM VELOUTÉ, MRKEV, PORTO BELO
Pinot Noir

CHAROLAIS ENTRECOTTE NA GRILLU, BRAMBOROVÝ GRATIN S COMTÉ,
DEMI GLACE S LIŠKAMI
Pinot Noir

CREME BRULÉE GRAND MARNIER, PISTÁCIE
Gewürztraminer





25. 1. 2017 PIEMONTSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ MICHALA PRACHAŘE

od 17,00 hod, 3090,- Kč

Riserva Coppo 2007 Brut

AMUSE BOUCHE VITELLO TONNATO

TARTAR Z TELECÍHO MASA, ZASTŘENÉ KŘEPELČÍ VEJCE, LANÝŽOVÉ AROMA

Roero Arneis 2015 DOCG, Bel Colle

TOPINANBUROVÝ KRÉM, CHIPS A LANÝŽ

Moscato d'Asti 2015 DOCG, Bel Colle

LANÝŽOVÉ RAVIOLI, KVĚTÁK, KONFITOVANÝ ŽLOUTEK

Langhe Nebbiolo 2013 DOC, Bel Colle

SRNČÍ HŘBET, PAPRIKA, SÝR ROBIOLA, BRAMBORY V SENĚ S HOLANDSKOU OMÁČKOU,
LANÝŽE

Camp du Rouss, Barbera d'Asti 2013 DOCG, Coppo

ČOKOLÁDOVÉ LANÝŽE

Moscato d'Asti 2015 DOCG, Bel Colle





10. 2. 2017 ŠKOLA VAŘENÍ ASIA FUSION

SE SPECIALISTOU NA ASIJSKOU KUCHYNI MILANEM MACHÁČKEM

od 17,00 hod, 2350,- Kč

Vinný doprovod: Riesling suchý a polosuchý, Moscatto d'Asti DOCG 2014,

Langhe Nebbiolo DOC 2013, pivo

Polévka

Thajsko - Tom Yum Kai

thajská kuřecí polévka s thajskou Tom Yum pastou, koriandr, kuřecí maso, žampiony, čili, limetové listy, citrónová tráva

Hlavní chody

Indie – Kuře Vindaloo

ostré kuřecí maso v tomatové omáčce, římský kmín, kardamom, basmati rýže

Vietnam - LONG XAO MANG -

(restované vepřové maso s houbami a bambusem, sojová omáčka, cukr, červená cibule sezamový olej, jasmínová rýže

Japonsko – Gyu-shogayaki

Restované kousky hovězího masa se zázvorovo-sojovou omáčkou, nudle

Dezert

Japonsko - Manjyu

Japonské kuličky plněné sladkou fazolovou pastou a čokoládou





V ceně kurzu je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Somméliérem Magnum Wines vybraná vína k pokrmům
- Nealko nápoje (džus, voda, káva)
- Veškeré ingredience

Přihlásit se můžete telefonicky na info@borgoshop.cz nebo telefonním čísle 515 537 510.

Počet účastníků na školy vaření je omezen na 10-12 osob.

Minimální počet osob pro konání školy vaření je 6 osob, při počtu nižším bude kurz přesunut na jiný termín.

