



KALENDÁŘ ŠKOL VAŘENÍ A DEGUSTACÍ V BORGGO SHOPU





24. 3. 2017 DEGUSTACE VINAŘSTVÍ
MIKROSVÍN MIKULOV, vedená sommeliérem vinařství
K degustaci podáváme tyčinky Grissini a sýry
od 18,00 hod, 320,- Kč

ŘADA FLOVER LINE

1. VELTLÍNSKÉ ZELENÉ PS 2015 SUCHÉ MORAVA, MIKULOVSKÁ
2. SYLVÁNSKÉ ZELENÉ PS 2015 SUCHÉ MORAVA, MIKULOVSKÁ
3. RYZLINK VLAŠSKÝ PS 2015 SUCHÉ MORAVA, MIKULOVSKÁ

ŘADA TRADITIONAL LINE

4. CABERNET SAUVIGNON PS 2012 CUKR 0,5, PERNÁ, GOLDHAMER
5. RULANDSKÉ MODRÉ PS 2012 CUKR 0,5, MIKULOV, ZA CIHELNOU
6. RYZLINK RÝNSKÝ PS 2015 CUKR 8,2, MIKULOV, ZA CIHELNOU
7. RULANDSKÉ BÍLÉ PS 2015, CUKR 7,8, PERNÁ, PURMICE
8. RYZLINK VLAŠSKÝ PS 2015, CUKR 4,5, BŘEZÍ, LIŠČÍ VRCH
9. RYZLINK VLAŠSKÝ PS 2015, CUKR 8,5, PERNÁ, ŽELEZNÁ





29. 3. 2017 ŠKOLA VAŘENÍ STEAKY A TMAVÁ MASA S KUCHAŘEM
RESTAURACE BORGOSHOP AGNESE

od 17,00 hod, 2990,- Kč

Prosecco Giotto

HOVĚZÍ CARPACCIO Z ARGENTINSKÉHO ANGUSE, PAPRIČKY JELAPEŇOS,
OLIVOVÝ OLEJ S CHILLI
Barbera d'Asti DOCG 2014

CHUCK FLAP DAKOTA, FAZOLKY, PANCETTA, KONFITOVANÝ ČESNEK,
DOMÁCÍ HRANOLKY
Chianti Classico DOCG 2014

RIB EYE STEAK ABERDEN ANGUS, OMÁČKA Z HŘIBŮ
Chianti Classico DOCG 2014

TOMAHAWK STEAK DAKOTA, OMÁČKA CHIMICHURI
Primitivo Magnifico IGT 2015

FILET MIGNON V CHILLI KRUSTĚ, DEMI GLACE, COGNAC, PEPŘ
Primitivo Magnifico IGT 2015





5. 4. 2017 KURZ VÝROBY DOMÁČÍHO PEČIVA
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORGGO AGNESE ROMANEM NĚMCEM
od 18,00 hod, 1390,- Kč



Naučíte se zhotovit a upéct domácí pečivo:

- ITALSKÉ TYČINKY GRISSINI
- MÁSLOVÉ ROHLÍČKY
- BRAZILSKÉ BEZLEPKOVÉ PARMAZÁNOVÉ BULKY – PAO DE QUEIJO
- DOMÁČÍ ŠKVARKOVÝ CHLÉB
- KVÁSKOVÝ CHLÉB
- DALAMÁNKY S HRUBOU SOLÍ





7. 4. 2017 DEGUSTACE VINAŘSTVÍ

Trávníček&Kořínek Hnánice, vedená sommeliérem vinařství

K degustaci podáváme tyčinky Grissini a sýry

od 18,00 hod, 320,- Kč

ŘADA POZDRAVY Z NÁRODNÍHO PARKU PODYJÍ

1. ZWEIGELTREBE ROSÉ KAB 2015 SUCHÉ, HNÁNICE, FLÁDNICKÁ
2. FRANKOVKA ROSÉ KAB 2015, POLOSUCHÉ, HNÁNICE, FLÁDNICKÁ

ŘADA PREMIUM + VOC

3. RYZLINK RÝNSKÝ VOC 2015 SUCHÉ, HNÁNICE, KNÍŽECÍ VRCH
4. SAUVIGNON VOC 2015 SUCHÉ, HNÁNICE, KNÍŽECÍ VRCH
5. CHARDONNAY PS 2015 SUCHÉ, HNÁNICE, U CHLUPA
6. PINOT BLANC 2015 PS, SUCHÉ, HNÁNICE, U CHLUPA
7. SAUVIGNON 2015 PS, SUCHÉ, HNÁNICE, KNÍŽECÍ VRCH
8. CABERNET MORAVIA 2013 KVEVRI, SUCHÉ, HNÁNICE





12. 4. 2017 KURZ VÝROBY DOMÁCÍHO HAMBURGERU
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORGGO AGNESE MOJMÍREM HRUBÝM
od 18,00 hod, 1200,- Kč



Naučíte se připravit:

- DOMÁCÍ MAJONÉZU, DOMÁCÍ KEČUP A PIKANTNÍ DIP Z PAPIŘEK JALAPEÑOS
- SALÁT COLESLAW
- TECHNICKÝ POSTUP PIKLOVANÉ OKURKY
- DOMÁCÍ HRANOLKY
- VÝROBA HOVĚZÍHO HAMBURGERU
- VÝROBA DOMÁCÍ HAMBURGEROVÉ BULKY

V ceně kurzu jsou započítány nealkoholické nápoje a káva





26. 4. 2017 JARNÍ ŠKOLA VAŘENÍ S KUCHAŘEM RESTAURACE

BORGOSHOP AGNESE MARTINEM BEDŘICHEM

2490,- Kč, od 17,00 hod

Prosecco Zardetto Rosé

GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR BETTINE BLANC, POMERANČOVÝ MED, LÍSKOVÉ
OŘECHY, TRAMEZZINI
Sauvignon, Libor Veverka

HRÁŠKOVÝ KRÉM S MÁTOU, KRÁLÍČÍ HŘBET, PANCHETTA, CRÉME FRAICHE
Chardonnay Antico Fuoco

RAGŮ Z FARMÁŘSKÉHO KRÁLÍKA NA DIJONU, DOMÁCÍ TAGLIATELLE, PESTO
MEDVĚDÍ ČESNEK
Ryzlink Vlašský Purmice, Volařík Mikulov

FILET Z MOŘSKÉ RYBY, ŠAFRÁNOVÉ RISOTO, SUŠENÉ RAJČE, OMÁČKA BEURRE
BLANC
Custoza Superiore, Monte del Frá Veneto

JEHNĚČÍ KOTLETKA, ČESNEK, ROZMARÝN, CELEROVÉ PYRÉ, MEDVĚDÍ ČESNEK,
MLADÝ ŠPENÁT
Chianti Classico Capraia

DOMÁCÍ SORBET





3. 5. 2017 KURZ PŘÍPRAVY SENDVIČŮ A PIADIN

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 18,00 hod, 1499,- Kč



- SENDVIČ, ZAUZENÝ PSTRUH LOSOSOVITÝ, CRÉME FRAICHE, KŘEN, CITRÓN, SALÁT, OLIVOVÝ OLEJ
- PIADINA, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO SAN DANIELE, RAJČATOVÉ PESTO, BAZALKA, OLIVOVÝ OLEJ
- ZAPEČENÁ PIADINA, GRILOVANÉ KUŘE, RAJČATOVÝ TARTAR, BAZALKA, OLIVOVÝ OLEJ, SÝR
- SENDVIČ, HOVĚZÍ ROASTBEEF, PAŽITKOVÁ MAJONÉZA, GRILOVANÁ PAPRIKA, RUKOLA
- SENDVIČ, GRILOVANÁ PANENKA IBERICO, HRUBOZRNÁ HOŘČICE, ŠALOTKOVÉ CHUTNEY, SALÁT, CORNICHON

V ceně kurzu jsou započítány nealkoholické nápoje a káva.





17. 5. 2017 KURZ PŘÍPRAVY BRUSCHETT
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 18,00 hod, 1200,- Kč



- BRUSCHETTA POMODORO, RAJČATA, BAZALKA, ČESNEK, PARMAZÁN, RUKOLA, OLIVOVÝ OLEJ
- BRUSCHETTA PROSCIUTTO, PARMSKÁ ŠUNKA, RICOTTA, MASCARPONE, PISTÁCIE, MELOUN
- GRILOVANÉ CUKETOVÉ ZÁVITKY, LOSOSOVÝ MOUSE, ŘEDKEV, LIMETA, TRAMENZZINO
- GRILOVANÝ ZÁVITEK Z LILKU, PARMEZÁN, TUŇÁK, KAPARY, KEDLUBNA, TRAMENZZINO
- DOMÁCÍ CHLÉB, PEČENÉ RAJČE SAN MARZANO, PANCETTA, CHŘEST, POŠÍROVANÉ VEJCE
- TOSKÁNSKÝ CHLÉB, HOVĚZÍ TAGLIATTA, ROZMARÝN, ZELENÝ PEPŘ, OMÁČKA AIOLI

V ceně kurzu jsou započítány nealkoholické nápoje a káva.





24. 5. 2017 CHŘESTOVÁ ŠKOLA VAŘENÍ

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORGOSHOP AGNESE

MARTINEM BEDŘICHEM

2490,- Kč, od 17,00 hod

Prosecco Zardetto Rosé

ZELENÝ A BÍLÝ CHŘEST, OMÁČKA BÉARNAISE, FILÁTKO Z UZENÉHO PSTRUHA

Ryzlink vlašský Zimní Vrch, Volařík Mikulov

CHŘESTOVÉ CAPPUCCINO, GRILOVANÝ LOSOS, JAMON SERANO

Zweigeltrebe Rosé, Rudolf Fritz Krems

ITALSKÉ RISOTTO, ZELENÝ CHŘEST, CITRÓNOVÉ BABY KUŘÁTKO,

PESTO ZE SUŠENÝCH RAJČAT

Custoza Superiore, Monte del Frá, Veneto

GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA IBERICO, ŠALVĚJOVÉ MÁSLA, KVĚTÁKOVÉ

PYRÉ, KAPUSTA, RADICHIO

Chianti Classico

DOMÁCÍ SORBET





7. 6. 2017 ŠKOLA GRILOVÁNÍ NA ANENSKÝCH TERASÁCH
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE MARTINEM
BEDŘICHEM

od 17,00 hod, 2650,- Kč

PROSECCO ZARDETTO ROSE

MIX SALÁTŮ, LIMETOVÝ VINAGRET, GRILOVANÝ TUŇÁK, MANGO, CHILLI

KREVETOVÝ ŠPÍZ, ČESNEKOVÝ OLIVOVÝ OLEJ, RAJČATOVÁ SALSA, CITRÓN

BARDOLINO CHIARETTO ROSE

STEAK LOSOS, CITRÓNOVÝ OLIVOVÝ OLEJ, GRILOVANÝ LILEK, PARMESÁN,
KAPARY

BARDOLINO CHIARETTO ROSE

CHUCK FLAP, PEČENÁ BRAMBORA V SOLI S BYLINKAMI, ZAKYSANÁ SMETANA,
PAŽITKA

CHIANTI CLASICO DOCG

GRILOVANÝ ANANAS, MALINOVÉ MASCARPONE

MOSCATO D'ASTI DOCG





JAKÉ DEGUSTACE DÁLE PLÁNUJEME:

Duben:

21. 4. Arte Vini, Nový Šaldorf, podoblast Znojemská

Květen:

5. 5. Vinařství Kadrnka, Březí, podoblast Mikulovská

19. 5. Vinařství Šebesta, Březí, podoblast Mikulovská

Červen:

2. 6. Vinařství Ilias, Pavlov, podoblast Mikulovská

Září:

15. 9. Vinařství Jakub Šamšula, Čejkovice, podoblast Mikulovská





V ceně školy vaření je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Sommelierem 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.

