



KALENDÁŘ ŠKOL VAŘENÍ A DEGUSTACÍ V BORG SHOPU



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.



5. 5. 2017 DEGUSTACE RODINNÉHO VINAŘSTVÍ
JINDŘICH KADRNKA, Březí u Mikulova,
vedená majitelem a sklepmistrem v jedné osobě
Jindřichem Kadrnkou.

K degustaci podáváme tyčinky Grissini a sýry
od 18,00 hod,,- Kč

Jak říká Jindřich Kadrnka, ve vinici a ve sklepě pracuje již od dětství, ale prvním a nejdůležitějším profesním krokem bylo jeho první zaměstnání v Mikrosvínu Mikulov. V současné době pracuje v mikulovském Vinařství Volařík, kde má spolu s Filipem Mlýnkem na starost výrobní část. Ve svém rodinném vinařství se snaží produkovat kvalitní surovinu, protože věří, že pouze ta je základem pro vynikající víno.

Veltlínské zelené p.s Březí Liščí vrch 2016 - suché
Ryzlink vlašský p.s. Březí Ořečová hora 2016 - suché
Ryzlink vlašský p.s. Březí Liščí vrch 2016 - suché
Ryzlink rýnský p.s. Březí Ořečová hora 2016 - suché
Johanniter p.s. Březí Liščí vrch 2016 - suché
Jindřich IV. - RR p.s. Březí Liščí vrch 2016 - polosuché
Ryzlink rýnský p.s. Mikulov Valtická 2015 - suché
Sauvignon p.s. Mikulov Tuold 2016 - polosuché
Chardonnay v.h. Březí Liščí vrch 2016 - suché
Barborka - RB v.b. Březí Ořečová hora 2016 - polosladké





17. 5. 2017 KURZ PŘÍPRAVY BRUSCHETT
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORGOSHOP 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.





19. 5. 2017 DEGUSTACE VINAŘSTVÍ

Martin Šebesta, Březí u Mikulova, vedená majitelem vinařství

K degustaci podáváme tyčinky Grissini a sýry

od 18,00 hod, 320,- Kč

Vinařství Martin Šebesta je mladé rodinné vinařství, zaměřené na produkci špičkových vín vyráběných z velké většiny z vlastní produkce hroznů. Vinice leží na známých viničních tratích Ořečová hora a Liščí vrch. Pro vinifikaci mají k dispozici kvasinku z vlastních vinic, kterou izoloval profesor Fedor Malík. V sortimentu najdete jak tělnatá, plná vína s příjemným zbytkovým cukrem, tak i vína lehká a svěží.

HARMONIE RV+MM 2016 SUCHÉ

SAUVIGNON 2016 POZDNÍ SBĚR SUCHÉ OŘECHOVÁ HORA

RULANDSKÉ ŠEDÉ 2016 POZDNÍ SBĚR POLOSUCHÉ LIŠČÍ VRCH

RYZLINK VLAŠSKÝ 2016 POZDNÍ SBĚR POLOSUCHÉ OŘECHOVÁ HORA

RYZLINK RÝNSKÝ 2016 POZDNÍ SBĚR POLOSUCHÉ OŘECHOVÁ HORA

PÁLAVA 2016 VÝBĚR HROZNŮ POLOSLADKÉ OŘECHOVÁ HORA

DORNFENDER 2016 POZDNÍ SBĚR SUCHÉ LIŠČÍ VRCH

RULANDSKÉ MODRÉ 2015 POZDNÍ SBĚR SUCHÉ, OŘECHOVÁ HORA

DORNFENDER 2015 POZDNÍ SBĚR POLOSLADKÉ LIŠČÍ VRCH





24. 5. 2017 CHŘESTOVÁ ŠKOLA VAŘENÍ

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG 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





26. 5. 2017 KURZ BEZLEPKOVÉHO PEČENÍ

SE ZDENKOU MAZUROVOU

1690,- Kč, od 17,00 hod

MÁTE CHUŤ OSLADIT SI LÉTO I VY, KTEŘÍ MUSÍTE DODRŽOVAT BEZLEPKOVOU DIETU NEBO SE JEDNODUŠE CÍTÍTE LÉPE NEZATÍŽENI LEPKEM. NAUČÍTE SE, JAK SNADNO LZE PRACOVAT S BEZLEPKOVOU MOUKOU A NEJEN SOBĚ A SVÉMU OKOLÍ A HLAVNĚ TŘEBA DĚTEM PŘIPRAVIT TYTO SLADKÉ DOBROTY NA BLÍŽÍCÍ SE PRÁZDNINY A NA VÝLETY.

Brownie s pekanovými ořechy

povíme si o vhodném výběru čokolády, aby v brownie po upečení zůstaly kousky čokolády a bylo vláčné

Lehký piškotový dezert s ovocem

naučíme se základní bezlepkové piškotové těsto, které bude nadýchané a kypré. Ukážeme si možnosti dalšího dohotovení

Ovocný koláč s máslovou drobenkou

naučíme se jak na bezlepkové třené těsto, které je k nerozeznání od běžné mouky

Čokodortík s limetkovým mascarpone

lze připravit předem, vychladit. Skvělá příležitost jak si osladit letní grilování

Mini větrníčky

zvládneme upéct bezlepkové odpalované těsto a ukázat si varianty náplní. Ovocné, čokoládové...jak kdo má rád





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:

Červen:

2. 6. Vinařství Ilias, Pavlov, podoblast Mikulovská

Září:

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

Říjen:

6. 10. 2017 Vinařství Vinofol Novosedly

V ceně školy vaření je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Sommeliérem 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.

