

Srdci neporučíš
Al cuor non si comanda



ŠKOLA VAŘENÍ

4. března 2015, od 17,00 hod.

Česká kuchyně v moderní úpravě



🕒 od 17 hodin

1.990 Kč

V ceně kurzu je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Somméliérem vybraná vína k pokrmům (Magnum Wines - odborné poradenství a distribuce)
- Nealko nápoje (džus, voda, káva)
- Veškeré ingredience
- Recepty a certifikát o absolvování kurzu

Ryzlink rýnský 2012 *Mikrosvín*

Kulajda s liškami a křepelčím vejcem

Merlot rosé 2013 *Libor Veverka*

Uzené vepřové kolínko v kapustovém listě, pikantní čočka

Cabernet Moravia 2013 *Fabig*

Hovězí jazyk, křenové velnuté, tvarohové knedlíčky

Frankovka 2013 *Galafarm*

Makový závin pošírovaný v mléce

Rulandské bílé 2013, Terroir Zimní vrch,

Vinařství Volařík

Při škole vaření budete mít připravenou studenou mísu s uzeninami na vyrovnání chuti. Na výrobky, které si budete chtít vzít domů, Vám poskytneme obaly na potraviny.



Přihlašovat se můžete telefonicky +420 515 537 510 nebo na e-mail info@borgoshop.cz

Minimální počet je 5 osob, pokud by bylo méně, tak se škola vaření přesune na jiný termín.

BORGOSHOP
Kopečná 43 . Brno 602 00 . www.borgoshop.cz