

Srdci neporučís  
Al cuor non si comanda



# ŠKOLA VAŘENÍ RYBY A PLODY MOŘE

S ŠÉFKUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE  
DAVIDEM VIKTORINEM

25. června 2015, od 17,00 hod



🕒 od 17 hodin

**2.799 Kč**

V ceně kurzu je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Sommeliérem vybraná vína k pokrmům (Magnum Wines - odborné poradenství a distribuce)
- Nealko nápoje (džus, voda, káva)
- Veškeré ingredience

Prosecco Giotto

*Tartar z tygřích krevet, pufovaná dlouhá rýže, passion fruit vinagret*

Riesling, Halbtrocken, Jakob Schneider

*Krevetový krém s citronovou trávou, grilovaná kreveta*

Riesling, Halbtrocken, Jakob Schneider

*Mušle sv. Jakuba, celerové pyré a houby shitake*

Costebianche, Coppo

*Mořský pstruh, pak-choi, hrášek a guanciale*

Costebianche, Coppo

*Grilovaná chobotnice, cizrnové pyré a limetková espuma*

Lugana, Monte del Frá

*Sezamový parfait, karamelizovaná mandarinka*

Moscato d' Asti, Bel Colle



Přihlašovat se můžete telefonicky +420 515 537 510 nebo na e-mail [info@borgoshop.cz](mailto:info@borgoshop.cz)

**BORGOSHOP**

Kopečná 43 . Brno 602 00 . [www.borgoshop.cz](http://www.borgoshop.cz)