

Srdci neporučíš  
Al cuor non si comanda



## ŠKOLA VAŘENÍ

# RYBY A PLODY MOŘE

>bezlepková<

24. února 2016, od 17,00 hod



🕒 od 17 hodin

**2.790 Kč**

V ceně kurzu je zahrnuto:

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

Počet účastníků na školy vaření je omezen na 10-12 osob. Minimální počet je 5 osob, pokud by bylo méně, bude škola vaření přesunuta na jiný termín.

Vína dodává **MAGNUM Wines** > [www.magnumwines.cz](http://www.magnumwines.cz)

Prosecco Giotto

Salát z říčních ráčků  
a chobotnice s řeřichou

Riesling Durchgegoren 2014, Jakob Schneider, Nahe, Německo

Tygří krevety  
s dýňovým pyrém  
a zázvorovou espumou

Custoza 2014, Monte del Frá, Verona, Itálie

Humrové cappuccino

Lugana 2014, Monte del Frá, Verona, Itálie

Mořský ďas  
v šafránovém krému,  
sépiová těstovina, pečená cherry rajčátka

Lugana 2014, Monte del Frá, Verona, Itálie

Čokoládový fondant  
s crème fraiche  
a espumou z passion fruit

Moscato d' Asti 2014, Bel Colle, Piemonte, Itálie



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)  
[www.facebook.com/BorgoShop](https://www.facebook.com/BorgoShop)

Vaříme v nádobí **EUROFIT** > [www.eurofit-trading.eu/cz](http://www.eurofit-trading.eu/cz)