



## **Školy vaření a degustace v Borgo shopu**

24. 2. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ – RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Od 17,00 hod, 2790,- Kč

/bezlepková/

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 dás 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





9. 3. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ – ITÁLIE,

Od 17,00 hod, 2390,- Kč

/i bezlepková/

Prosecco Giotto

**Focaccia s olivami a sušenými rajčaty**

**Grilovaný lilek s ricottou, bylinkami a praženými piniovými ořechy**

Roero Arneis 2014, Bell Cole, Piemonte, Itálie

**Cozze alla Marinara**

Roero Arneis 2014, Bell Cole, Piemonte, Itálie

**Scaloppini di vitello – telecí plátky s houbami, fregola**

Lagrein 2014, Cortaccia, Alto Adige, Itálie

**Panna Cotta s grepovou redukcí**

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





16. 3. 2016 VELIKONOČNÍ PEČENÍ S MARTINEM VICANEM

CUKRÁŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

OD 17,00 hod, 1690,- Kč

**Velikonoční beránek**

příprava tradičního beránka z třeného těsta

**Jidášky**

naučíme se klasické velikonoční kynuté pečivo

**Boží milosti**

typická smažená laskomina obalovaná cukrem a skořicí

**Velikonoční slaný koláč Pasqualina**

vyzkoušíme si také tradiční slaný koláč se špenátem a vejcem

Vinný doprovod: The Fresh 2013, GalaFarm, Kobylí





### 18. 3. DEGUSTACE VINAŘSTVÍ MONTE DEL FRÁ, SOMMACAMPAGNA, VENETO, SE SOMMELIEREM MAGNUM WINES MICHALEM MORAVČÍKEM

od 18,00, cena za osobu 250,- Kč

V srdci italské oblasti Custoza, zasazené v kopcích nad jezerem Garda, se nachází vinařství Monte del Frà. Odtud také pochází všechny vzorky zvolené k první letošní degustaci v Borgo shopu, kterou Vás bude provázet Michal Moravčík, sommelier Magnum Wines. Přijďte ochutnat vína podávaná nejen v restauraci Borgo Agnese a La Maison du Marché v Brně.

Vlastníkem vinařství Monte del Frá je rodina Bonomo, která obhospodařuje cca 120 hektarů vinic v okolí obcí Sommacampagna a Fumane. V Sommacampagna a jejím okolí se nachází skvělé polohy na regionální bílá vína ovlivněná mikroklimatickými i půdními podmínkami na bílá vína a v okolí Fumane zase naopak na typická červená vína Veneta z hornatějších poloh Valpolicella Classico.

Vzorky k degustaci:

Custoza DOC 2015

Custoza Superiore DOC Ca´del Magro 2013

Soave Clasicco DOC 2014/2015

Lugana DOC 2014/2015

Bardolino Chiaretto DOC 2015

Valpolicella Classico DOC 2014/2015

Valpolicella Classico Superiore DOC 2013

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2011

Recioto della Valpolicella Classico DOC 2009





30. 3. 2016 INDICKÁ ŠKOLA VAŘENÍ SE SPECIALISTOU

MILANEM MACHÁČKEM

Od 17,00 hod, 2699,- Kč

Prosecco Giotto

### **Čočková polévka Dhal**

tradiční indická polévka z červené čočky lehce pikantní s nádechem římské kmínu a zázvoru

The Fresh 2013, GalaFarm, Kobylí

### **Chicken Tikka Masala**

kuřecí kousky v červené omáčce s jogurtem

The Fresh 2013, GalaFarm, Kobylí

### **Terkari molí**

skopové na kari s kokosovým mlékem, čili, česnekem a mákem

Langhe Nebbiolo DOC 2013 Magnum, Bel Colle, Verduno, Itálie

### **Vepřové Vindaloo**

velmi ostré vepřové maso s basmati rýží

Langhe Nebbiolo DOC 2013 Magnum, Bel Colle, Verduno, Itálie

### **Gulab Jamun**

velmi sladké kuličky ze sušeného mléka máčené v cukrovém sirupu

Pálava 2014, Jakub Šamšula, Čejkovice





## 13. 4. 2016 KURZ TRADIČNÍ SLOVENSKÉ KUCHYNĚ

S IVKOU MALECOVOU

OD 17,00 hod, 1690,- Kč

Na uvítanou si připijeme domácí slivovicí

K pití budou poskytnuty rozmanité nealkoholické nápoje  
a Rizling vlašský 2013 ze slovenského vinařství Chateau Belá

Uvaříme tradiční slovenskou zelnou polévku

Připravíme si těsto na halušky, zhotovíme halušky s bryndzou a strapačky zelím  
a slaninou

Slaným tvarohem naplníme domácí pirohy

Připravíme si bramborové těsto na lokše a povíme si něco o rozmanitosti jejich  
podávání. Zhotovíme lokše se švestkovými povidly a mákem

Vyrobíme si domácí bramborové šulánky s mákem nebo ořechy přelité máslem





27. 4. 2016 THAJSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ SE SPECIALISTOU

MILANEM MACHÁČKEM

Od 17,00 hod, 2699,- Kč

Prosecco Giotto

**Tom Yam Kung**

Světově známá thajská polévka s mořskými plody a krevetami v tom yam pastě, galanga, rajčata, žampiony, chilli, citrónová tráva

The Fresh, GalaFarm, Kobylí

**Kaeng Phed Ped Yang**

Pečená kachní prsa v červené kari pastě, kokosové mléko, liči, ananas, čerstvá bazalka

Fritz Rosé 2014, Krams

**KAENG KHIAO WAN KAI**

Kuřecí maso v zeleném kari a kokosovém mléce, čerstvá bazalka, lilek, zelené fazolky

Fritz Rosé 2014, Krams

**KUNG PHAD KAPHRAO**

Restované tygří krevety s chilli papričkami, česnekem a thajskou bazalkou

Custoza DOC 2015, Verona

**KLUA BUAT CHI**

Restovaný banán v kokosovém sirupu s mátou

Moscato d'Asti DOCG 2014, Bel Colle, Verduno





## 29. 4. DEGUSTACE GALA VINAŘSTVÍ – PŘEDSTAVENÍ VÍN ROČNÍKU 2015

S MAJITELEM A VINAŘEM JAROMÍREM GALOU

od 18,00 hod, cena za osobu 210,- Kč

Gala Vinařství patří mezi menší moravská vinařství s 8,5 hektary vlastních vinic v jedinečném terroir Chráněné krajinné oblasti Pálava. K vinicím přistupují co nejšetrněji, hrozny redukují a sbírají pouze ručně. Snaží se navázat na historické tradice vinařství na Moravě a podílet se na údržbě a tvorbě krajiny. V Gala Vinařství naleznete rodinný přístup, v jejich vínech pak čistotu, harmonii, preciznost a jedinečnost terroir Pálava. Vinařství bylo založeno v roce 2007.

Vzorky zvolené k degustaci:

*Řada VESNICE BAVORY – PERNÁ*

Ryzlink vlašský 2015

Sauvignon 2015

Chardonnay 2015

Cuvée Pálava 2015

Merlot – Frankovka rosé 2015

*Řada HERMES* – vína zrají 10 měsíců na starších a nových dubových sudech.

Ryzlink vlašský 2015

Sauvignon 2015

Chardonnay 2015

Pinot Noir 2013 Magnum







11. 5. 2015 ŠKOLA VAŘENÍ CHŘESTOVÉ JARNÍ MENU  
S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE ONDŘEJEM KOPLIKEM  
od 17,00 hod, 2290,- Kč

Prosecco Giotto

Salát z bílého a zeleného chřestu s lososem

Krémová polévka z bílého chřestu, pancetovými krutony a  
bylinkovým olejem  
The Fresh, Galafarm

Vařený zelený chřest s holandskou omáčkou  
The Fresh, Galafarm Kobylí

Grilovaný jehněčí hřbet, gratinované brambory s bílým chřestem  
Cabernet Sauvignon, Libor Veverka, Čejkovice

Tvarohové knedlíčky plněné nugátem, malinové coulis  
Pálava, Šamšula Čejkovice





27. 5. 2016 DEGUSTACE FRANCOUZSKÝCH VÍN Z OBLASTI BURGUNDSKA  
ZASTOUPENOU REPREZENTANTEM A SOMMELIÉREM FIRMY TOMÁŠEM  
ROHLOU ZE SPOLEČNOSTI GOOD WINE LOVER

OD 18,00 HOD, 370,- Kč/osoba

Dovolujeme si představit Vám společnost Good Wine Lover, která je přímým dovozcem a distributorem vín a destilátů z věhlasných vinařských oblastí Francie, Itálie a Španělska. Její portfolio je sestavováno na základě dlouholetých gastronomických a sommeliérských zkušeností, ale předně pro firmu Good Wine Lover víno zůstává srdeční záležitostí, jak už napovídá název firmy.

Degustovat budeme tyto vzorky:

<b>BOURGOGNE</b>	<b>Domaine</b>
<b>BOURGOGNE WHITE</b>	
<b>Cremante de Bourgogne</b>	Philippe Bouzereau
<b>Chablis AOC 2014</b>	Domaine J. Garnier & Fils
<b>Chablis Grains Dorés 2012</b>	Domaine J. Garnier & Fils
<b>Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2013</b>	Domaine J. Garnier & Fils
<b>Chablis Grand Cru Vaudésir 2012</b>	Domaine J. Garnier & Fils
<b>Santenay blanc „Les Hates“ 2012</b>	Domaine Lequin Colin
<b>BOURGOGNE RED</b>	
<b>Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2013</b>	Roche de Bellene
<b>Pommard „Les Noizons“ 2011</b>	Domaine Lequin Colin





**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

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

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.

BORG SHOP, Kopečná 43, Brno, 602 00

[www.borgoshop.cz](http://www.borgoshop.cz), [www.facebook.com/BorgoShop](https://www.facebook.com/BorgoShop)

[www.magnumwines.cz](http://www.magnumwines.cz), [info@magnumwines.cz](mailto:info@magnumwines.cz)

<http://www.eurofit-trading.eu/cz/>- Vaříme v nádobí EUROFIT

