

Srdci neporučíš
Al cuor non si comanda



ŠKOLA VAŘENÍ

11. května 2016, od 17,00 hod.

CHŘESTOVÉ JARNÍ MENU

s kuchařem restaurace Borgo Agnese
Ondřejem Koplikem



 od 17 hodin

2.290 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
- Recepty a certifikát o absolvování kurzu

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



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