

Srdci neporučíš
Al cuor non si comanda



ŠKOLA VAŘENÍ

MENU MICHALA PRACHAŘE

INSPIROVÁNO STÁŽÍ V HOLANDSKÉ MICHELINSKÉ * * *
RESTAURACI DE LIBRIJE ZWOLE

25. května 2016, od 15,00 hod



⌚ od 15 hodin

2.890 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

* * *

*Carpaccio z mušle svatého Jakuba,
ponzo, mandle, limeta*

Pinot Grigio 2014, Cantina Cortaccia, Alto Adige

* * *

Tartar z parmice, krevety, limetkový jogurt, řepa

Pinot Grigio 2014, Cantina Cortaccia, Alto Adige

* * *

Brzlík, krevety, ananas, Quinoa

Custoza DOC 2015, Sommacampagna

* * *

*US prime steak, demi glace, houbová zahrádka,
špeková majonéza*

Camp de Rouss 2013, Coppo, Piemonte

* * *

Avokádo sweet Malibu, čokoládová pralinka

Chateau Lupiac Gaudiet 2011, Bordeaux

* * *



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

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