

Srdci neporučíš
Al cuor non si comanda



ŠKOLA VAŘENÍ THAISKÁ KUCHYNĚ

se specialistou Milanem Macháčkem

4. května 2016, od 17,00 hod



⌚ od 17 hodin

2.699 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

Prosecco Giotto

Tom Yam Kung

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

The Fresh, GalaFarm, Kobyli

Kaeng Phed Ped Yang

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

Fritz Rosé 2014, Krems

Kaeng Khiao Wan Kai

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

Fritz Rosé 2014, Krems

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



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

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