



KALENDÁŘ ŠKOL VAŘENÍ A DEGUSTACÍ V BORGO SHOPU





2. 11. 2016 KOLUMBIJSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ S KUCHAŘEM
EDUARDEM ALBERTEM CASTRILLÓN RESTREPO, LIMA

od 17,00 hod, 2399,- Kč

Prosecco Spumante
Studený předkrm

Ceviche (kolumbijské pobřeží Tichého oceánu)

Bělomasá ryba marinovaná v citronové šťávě s čerstvým koriandrem, česnekem
a chilli

Ryzlink vlašský Plotny Volařík

Teplý předkrm

Timbal de Platano (region Choco)

Pyré ze smaženého plantainu se sýrem, prokládané masem a rajčatovou
omáčkou

Bardolino Chiaretto rosé

Ryba

Cazuela de Mariscos (Karibik)

Kořeněná omáčka s mořskými plody, česnekem, rajčatovou pastou, chilli,
koriandrem a kokosovým mlékem

Chardonnay Antico Fuoco

Hlavní chod

Arroz Atollado (oblast And)

Andské "rizoto" s achiote, kurkumou, kuřecím a vepřovým masem a různými
typy brambor

Sarah's rosé Springer

Dezert

Salpicón de frutas

Ovocný koktejl z pomerančové a melounové šťávy, ananasu, manga, jablka,
banánu, kiwi a červených hroznů

Moravský muškát Sonberk





4. 11. 2016 DEGUSTACE VINAŘSTVÍ PAVEL BINDER RAKVICE
S MAJITELEM VINAŘSTVÍ PAVLEM BINDEREM, pátek v 18,00 hod.

Cena: 200,- Kč/osoba

Dle Pavla Bindera je filozofií rodinného vinařství produkovat vysoce kvalitní vína menších šarží z ekologicky pěstovaných hroznů na vlastních vinicích, se svěžím a výrazným buketem, vysokým extraktem a mohutnou chutí. Vína jsou vyráběna v bioprodukcí, s certifikátem BIO.

Degustovat budeme tato vína:

Veltlínské zelené 2015, pozdní sběr, suché

Neuburské 2015, pozdní sběr, suché

Sauvignon 2015, pozdní sběr, suché

Rulandské šedé 2015, pozdní sběr, polosuché

Tramín červený 2015, výběr z hroznů, polosladké

Cabernet Sauvignon ROSÉ 2015, pozdní sběr, polosladké

Chardonnay 2014 NATUR, suché,

Cabernet Sauvignon 2014 NATUR, pozdní sběr, suché





9. 11. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ SVATOMARTINSKÉ HUSÍ HODY

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 17,00 hod, 2690,- Kč

Prosecco

HUSÍ PAŠTIKA, MANDLE, HRUŠKOVÉ CHUTNEY

Cuvée Borgo, Sonberk

DÝŇOVÝ KRÉM, CRÉME FRAICHE, DÝŇOVÝ OLEJ

Ryzlink rýnský, Mikrosvín

GRILOVANÁ FOIE GRAS, JABLKO GRANNY SMITH, PORTSKÉ VÍNO, MÁSLOVÝ CROISSANT

Pálava, Jakub Šamšula

KONFITOVANÉ HUSÍ STEHNO, MORAVSKÉ ZELÍ NA VÍNĚ, ŠPEKOVÝ KNEDLÍK

Frankovka, Libor Veverka

SKOŘICOVÁ PANNA COTTA, ČOKOLÁDA, VIŠŇĚ

Gewürztraminer, Gala Farm, Kobylí





23. 11. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ ZVĚŘINA NA TALÍŘI

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 17,00 hod, 2690,- Kč

Prosecco Giotto

CHINGIELLE PROSCIUTO, KRÉMOVÝ KOZÍ SÝR BUCHE DE CHEVRE, TAPENÁDA Z PEČENÝCH
PAPRIK

Zweigeltrebe Rosé 2015, Fritz, Krems

RISOTTO S GORGONZOLOU, HRUŠKA, LESNÍ HŘIBY, OLIVOVÝ OLEJ S BAZALKOU

Valpolicella Classico DOC 2014, Monte del Frá

PERLIČKA PLNĚNÁ LANÝŽOVOU TAPENÁDOU, BRAMBOROVÉ PYRÉ S PANCETTOU

Valpolicella Classico DOC 2014, Monte del Frá

DANČÍ HŘBET V PISTÁCIOVÉ KRUSTĚ, HOUBOVÁ RAVIOLA, SILNÝ JUS

Langhe Nebbiolo DOC 2013, Bel Colle, Verduno

LANÝŽOVÉ PRALINKY Z BÍLÉ ČOKOLÁDY V KOKOSU

Moscato d'Asti DOCG 2015, Bel Colle, Verduno





25. 11. 2016 Degustace Vinařství Stapleton & Springer Bořetice
s Tomášem Springerem, od 18,00 hod.
Cena 360,- Kč/osoba

Ve vinařství Stapleton-Springer se specializují na tvorbu červených vín převážně z odrůdy Pinot noir. Bílá vína tvoří z odrůdy Chardonnay. Od roku 2007 pracují v BIO režimu a v roce 2011 vinařství obdrželo certifikát BIO. Jak sami ve vinařství říkají: „Máme pokoru k přírodě a na vinicích pracujeme tak, abychom je mohli předat dalším generacím v co nejčistším stavu. Šetrnými BIO postupy získáme více antioxydantů v hroznech, lepší chuť a to vede ke kvalitnějším vínům.“

Degustovat budeme tato vína:

Blanc de Pinot noir Jaroslav Springer Čtvrtě 2015

Chardonnay Bratáčky 2015

Pinot noir Ben's reserve 2013

Pinot noir, Bratáčky 2013

Pinot noir, Haltýřky 2013

Pinot noir, Trkmanska 2013

Roučí 2014

.....a pak vinař vybere jedno zajímavé víno, které bude jako překvapení





7. 12. 2016 VÁNOČNÍ ŠKOLA PEČENÍ
S CUKRÁŘEM RESTAURACE BORG AGNESE MARTINEM VICANEM
od 17,00 hod, 1890,- Kč

SLANÝ KOLÁČ S KACHNÍM MASEM

Naučíte se vyrábět křehké slané těsto, přidáte pečená kachní stehna, zeleninu, vejce a smetanu

TRADIČNĚ ZAPLÉTANÁ CUKRÁŘSKÁ VÁNOČKA

Vyrobíte cukrářské kynuté těsto, naučíte se zaplést vánočku, přidáte rozinky, mandle, pomerančovou kůru

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ ŠTOLA

Připravíte tradiční vánoční cukrovinku podle staročeského receptu, opět zavoní pomerančová kůra

VANILKOVÉ ROHLÍČKY DLE RECEPTU BABIČKY CUKRÁŘE MARTINA VICANA

Naučíte se vyrobit domácí vanilkový cukr, připravíte si těsto napůl z másla, napůl ze sádla a připravíte úžasné vanilkové rohlíčky

VOŇAVÝ VAJEČNÝ LIKÉR

S Martinem vyrobíte lahodný, voňavý vaječný likér

V ceně kurzu je započítána káva, čaj, nealkoholické nápoje a podle přání i víno





11. 1. 2017 ŠKOLA VAŘENÍ FRANCIE - BURGUNDSKO

S KUCHAŘEM RESTAURACE BORG AGNESE

od 17,00 hod, 2690,- Kč

VÍNA BUDOU SNOUBENA S JEDNOTLIVÝMI CHODY Z OBLASTÍ BURGUNDSKA A ALSASKA

Crémant de Bourgogne

GRATINOVANÝ KOZÍ SÝR SANSERE S CREME DE CASIS V LISTOVÉM TĚSTE, FÍK
Sauvignon Sancerre 2013, Saint - Satur

FRANCOUZSKÁ CIBULAČKA NA CHARDONNAY, ROZPEČENÝ SÝR COMTE NA BAGETCE
Chardonnay Bourgogne 2013, Vincent Prunier, Auxei

ROASTDUCK Z KAČERÍHO PRSA S DEMI GLACE Z LESNÍCH PLODŮ
Pinot noir 2012, Hautes cotes de Beaune, Didier Montchanet

BEEF DE BOURGIGNON, PAPPARDELLE S PETRŽELKOVÝM VELOUTÉ, MRKEV, PORTO BELO
Pinot Noir Bourgogne 2013, Pierre Bourée Fils, Gevrey - Chambertin

CHAROLAIS ENTRECOTTE NA GRILLU, BRAMBOROVÝ GRATIN S COMTÉ,
DEMI GLACE S LIŠKAMI
Pinot noir 2012, Hautes cotes de Beaune, Didier Montchanet

CREME BRULÉE GRAND MARNIER, PISTÁCIE

Gewürztraminer 2009, Léon Beyer, Alsace





V ceně kurzu je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Sommeliérem Magnum Wines vybraná vína k pokrmům
- Nealko nápoje (džus, voda, káva)
- Veškeré ingredience
- Recepty a certifikát o absolvování kurzu

Přihlásit se můžete telefonicky na info@borgoshop.cz nebo telefonním čísle 515 537 510

Počet účastníků na školy vaření je omezen na 10-12 osob.

Minimální počet osob pro konání školy vaření je 6 osob, při počtu nižším bude přesunuta na jiný termín.

BORGOSHOP, Kopečná 43, Brno, 602 00, Tel.: +420 515 537 510, www.borgoshop.cz,
www.facebook.com/BorgoShop

MAGNUM Wines, www.magnumwines.cz, info@magnumwines.cz

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

