



# KALENDÁŘ ŠKOL VAŘENÍ A DEGUSTACÍ V BORGGO SHOPU



EUROFIT Trading



15. 6. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ S MICHALEM PRACHAŘEM  
MENU INSPIROVANÉ JEHO STÁŽÍ V HOLANDSKÉ MICHELINSKÉ\*\*\*  
RESTAURACI DE LIBRIJE ZWOLE  
od 15,00 hod, 2890,- Kč

Crémant d'Alsace Camille Braun

Amouse bouche

Pralinka z foie gras v gelu ze sladkého vína  
Profiteroles se špekovou majonézou v houbovém prachu

Carpaccio z mušle svatého Jakuba, ponzo, mandle, limeta  
Pinot Grigio 2014, Cantina Cortaccia, Alto Adige

Tartar z parmice, krevety, limetkový jogurt, avokádo, rakytník  
Pinot Grigio 2014, Cantina Cortaccia, Alto Adige

Brzlík, krevety, ananas, Quinoa  
Custoza DOC 2015, Sommacampagna

US prime steak, demi glace, houbová zahrádka, špekovaná majonéza  
Camp de Rouss 2013, Coppo, Piemonte

Avokádo sweet Malibu, čokoládová pralinka  
Chateau Lupiac Gaudiet 2011, Bordeaux



16. 6. 2016 DĚTSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ S MICHALEM & ŠTEPÁNEM PRACHAŘEM  
od 16,00 hod, 999,- Kč

Na pití bude jablečný džus, hroznové šťávy Jakob Schneider a voda

Připravíte domácí špagety s krevetami podle Štěpána Prachaře

Upečete lasagne Bolognese

Naučíte se udělat domácí hamburgery

Vyrobíte domácí vanilkovou zmrzlinu



EUROFIT Trading



29. 6. 2016 ŠKOLA VAŘENÍ „MODERNÍ GASTRONOMIE“  
S DAVIDEM VIKTORINEM,  
ŠÉFKUCHAŘEM RESTAURACE LA MAISON DU MARCHÉ  
od 17,00 hod, 2590,- Kč

Prosecco Giotto

Tartar z pálených krevet, chutney ze zelených rajčat, kataifi

Prosecco rosé, Zardetto

Taštičky gyoza s telecím consommé z foie gras

Chardonnay 2014, Cantina Cortaccia

Smuha královská, pak-choi, kukuřice, citronová tráva

Sylvanské zelené 2013, Gotberg

Hovězí chuck flap, cafe de paris, hlíva

Morellino di Scansano 2014 DOCG Toscana

Tvarohové knedlíčky, jahody, máta

Zweigelt rosé 2015, Wachau



EUROFIT Trading



30. 6. 2016 DĚTSKÁ ŠKOLA VAŘENÍ „HURÁÁÁÁ PRÁZDNINY“ S KUCHAŘEM  
RESTAURACE BORGGO AGNESE  
od 14,00 hod, 699,- Kč, pro každého dáreček, ale podle známek na vysvědčení



Na pití bude jablečný džus, hroznové šťávy Jakob Schneider a voda

### MENU

Bowle z čerstvě připraveného ovoce s jablečným šampaňským

meloun, ananas, jahoda, kiwi, physalis, karambola

Křupavá pizza, jak ji máš nejraději

Domácí raviola plněná marcipánem s čokoládovou omáčkou, sekanými  
mandlemi a jahodou



EUROFIT Trading



13. ČERVENCE 2016 ŠKOLA GRILOVÁNÍ NA ANENSKÝCH TERASÁCH  
SE SPOLUHAJITELEM A ŠÉFKUHAŘEM RESTAURACE BORGIO AGNESE  
MICHAELEM PRACHAŘEM  
od 17,00 hod, 2690,- Kč

Prosecco Molin Extra Dry Magnum

Špíz z tygřích krevet, salsa z tomat a bazalky

Grilovaný hamburger s čedarem a slaninou, guacamole

Telecí kebab s foie gras, lanýžová majonéza a salát s chřestem

Grilovaná chobotnice, salsa z červené cibule a kapar, brambory Violette

Hovězí Rib eye steak, máslo Maitre d'Hotel a grilovaná zelenina

Vinný doprovod: Weissburgunder 2013, Tesch

Chianti Classico DOCG 2013 Magnum



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

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

Počet účastníků veřejné školy vaření je omezen na max. 12 osob.  
Minimální počet je 5 osob, při menším počtu bude škola přesunuta na jiný termín.

BORGOSHOP, Kopečná 43, Brno, 602 00, Tel.:+420 515 537 510,

[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)

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