

K U R Z M O D E R N Í G A S T R O N O M I E



Vážení přátelé a milovníci dobrého jídla,

připravujeme pro Vás Kurzy moderní gastronomie pod vedením šéfkuchaře hotelu pana Ladislava Douši, člena Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Pan Douša absolvoval několik zahraničních odborných stáží a úspěšně reprezentuje Českou republiku na gastronomických soutěžích. Na začátku roku 2008 se jako člen národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů zúčastnil mezinárodní soutěže národních družstev Mediterranean Culinary Challenge Cup Gastronomia 2008 - tým se ze soutěže vrátil jako absolutní vítěz.

S radostí Vám předá své bohaté zkušenosti a odhalí kulinářské tipy a triky!

Kurz moderní gastronomie může být skvělým dárkem, originálním pozváním na večeři, ale v každém případě příjemným strávením večera a příležitostí poznat nové přátele. V poslední době je stále častěji vyhledáván společnostmi, které tak odměňují své VIP klienty nebo pořádají kulinářské teambuildingy pro zaměstnance. Rádi pro Vás a Vaši společnost připravíme speciální lekci vaření na téma, které si zvolíte. Každý z účastníků obdrží na závěr certifikát o úspěšném absolvování kurzu.

INFORMACE O KURZU

Místo konání: Café Restaurant ESPRIT, hotel Holiday Inn Prague Congress Centre

Cena kurzu: 2 490,- Kč/osoba vč. DPH

V ceně kurzu je zahrnuto: uvítací nápoj, lekce vaření dle vybraného tématu, večeře (3-chodové menu), vína vhodně doporučená sommelierem k právě připravovaným pokrmům, neomezená konzumace nealkoholických nápojů, kávy a čaje, recepty připravovaných pokrmů.

Průběh kurzu:

17,45 - 18,00	uvítací nápoj
18,00	zahájení kurzu
18,00 - 19,30	kurz dle vybraného tématu
19,30 - 21,00	večeře u prostřeného stolu, konzumace nápojů

Dovolujeme si Vás upozornit, že uvedené časy jsou pouze orientační a průběh kurzu se odvíjí od náročnosti vybraného tématu a zapojení jednotlivých účastníků kurzu. V ceně kurzu není zahrnuta konzumace ostatních alkoholických nápojů, destilátů, archivních vín a dalších produktů nabízených v restauraci. Konzumace objednaná nad rámec bude účtována zvlášť.

19.11. 2009

Snoubení pokrmů s vínem

„Od mořských ryb, přes seafood až k humrovi a argentinskému masu“

Degustační 6-ti chodové menu s odborným výkladem
speciální cena 2990,- Kč / osoba vč. DPH

8. 12. 2009

Pletení vánočky

Přijďte se naučit plést vyhlášenou vánočku podle šéfkuchaře hotelu pana Ladislava Douši.

Vychutnejte si vánoční punč a 3-chodové menu v předvánoční atmosféře

990,- Kč / osoba vč. DPH

15. 1. 2010

Japonská kuchyně

Tradiční příprava sushi, sashimi

Tempura, originální suroviny a doplňky

Sladké sushi

18. 2. 2010

Tradiční česká kuchyně v moderním pojetí

Pohled na českou kuchyni a její pozici ve světové konkurenci

Příprava králíka, zajíce, vepřového boku ve vakuu a candáta

Zapomenuté přílohy, šklubanky, nastavovaná kaše

18. 3. 2010

Sladkovodní ryby

Přednosti sladkovodních ryb, tradice

Candát, losos, siven alpský, pstruh potoční, úhoř říční

Klasické velikonoční dezerty

15. 4. 2010

Jehněčí maso

Vůně jehněčího a bylinek snoubená se skvělým vínem

Jehněčí kýta na rozmarýnu s čerstvým listovým špenátem

Jehněčí kolínko, cibulový konfit, pommery omáčka

Karotkový koláč s kysanou smetanou

20. 5. 2010

Český chřest z okolí Mělnicka

Chřest a jeho využití

Zapékání, gratinování, holandská omáčka

Telecí maso, telecí líčka, telecí jatýrka sherry

Jahodová „charlotte“

17. 6. 2010

Jak voní Itálie

Vše o italské kuchyni

Od předkrmů, dipů, vitello tonnato přes pastu až po ryby a mořské plody

Risotto Carnaroli, picatta milanaise,

lasagne bolognese

Variace na italské dezerty

19. 8. 2010

Steaky a saláty

Svěží saláty, dresinky a vinaigretty

BBQ gril, netradiční steaková masa US-beef,

loupaná plec, ribeye

Studené polévky, gaspacho

16. 9. 2010

Zajíc, králík, švestky

Paštiky, teriny, švestkové chutney

Nadívaný králíčí hřbet, konfitovaný králík

Zaječí stehna na černo s perníkovými špeclemi

Povidlové taštičky

21. 10. 2010

Klasická francouzská kuchyně

Kachní tučná játra „Foie gras“

Kohoutek na víně, tradiční bramborové přílohy

Složité omáčky a vývary, extrakty

Tarte tatin

25. 11. 2010

Alternativní stravování, vegi, makrobiotika, BIO

Bio potraviny v České republice

Zbožíznanství, zásady a úpravy alternativního stravování

Cous-cous, lilek, cizrna, cuketa - pasty, dipy, houmous

Zeleninové lasagne, vojtěška, klíčky, řeřicha potoční

16. 12. 2010

Mořské ryby, seafood

Slávky, mušle sv. Jakuba, tygří krevety

Kanadský humr v úpravě „Thermidor“, humrová polévka

Exotické ovoce, vánoční punč