

Zveme Vás na odborný workshop

Bidfood
Gastrostudio



JARNÍ POKRMY

INSPIRACE PRO VAŠE MENU

26. března 2024 od 14 hodin

GASTROSTUDIO BIDFOOD KRALUPY NAD VLTAVOU

Náplň kurzu

Tento workshop jsme připravili jako inspiraci, kdy Vám chceme ukázat trendy při přípravě jarních pokrmů.

Prezentované menu

Studený předkrm

- Marinovaná kedlubna, jablka, křen, hrášek, pražené lískové ořechy, kedlubnový olej, máta

Teplý předkrm

- Jehněčí blanquette, pohankové rizoto s bazalkovým pestem
- Alsaský koláč se šunkou Praga Rustico (Pršuterie Chovaneček)

Ryba

- Candát, ředkvičky v ume octu, pancetta, konfitované grenaille, libečková omáčka

Maso

- Supreme z kukuřičného kuřete, tyrolský knedlík, kedlubnové ragú, omáčka z choriza

Občerstvení, degustace menu a nealko nápoje jsou pro všechny účastníky kurzu zajištěny společně s recepturami a certifikátem.

Kapacita uvedeného kurzu je 30 osob.

Cena kurzu

Bidfood gastro zákazník: **1900 Kč** bez DPH/osoba

Celková cena: **2299 Kč** s 21 % DPH/osoba

Běžná cena: **3900 Kč** s 21 % DPH/osoba

Lektoři:



RENÉ TICHÝ, Executive Chef, gastronomický poradce a člen Gastro teamu Bidfood.

Za svoji dlouholetou kariéru pracoval v několika tuzemských a zahraničních hotelech a restauracích.

Je vyhlášeným odborníkem na ekonomiku v gastronomických provozech. Nyní působí jako šéf kuchyně na hotelu Ostrov****.



MAREK SVOBODA, Executive Chef společnosti

BIDFOOD, akreditovaný komisař WACS (Světová asociace kuchařských spolků), Manažer Juniorského Národního týmu AKC ČR a Ambassador U.S. Beef.

Držitel ocenění z národních a mezinárodních kulinářských soutěží. Absolvoval zahraniční stáže v Evropě, USA, J. Koreji, Indii a Singapuru.