

MODERNÍ

lehce provokativní

→ menu s Raimundem

úterý
18. června 2024
od 14:00 hodin

Gastrostudio
Kralupy nad Vltavou

NÁPLŇ KURZU

Lektor Vám bude prezentovat menu, kde spojí různé techniky vaření a koření s jeho skvělým „punk“ pohledem, který na vaření má.

MENU

Sous vide **TRESKA** s hráškovým Guacamole
KALAMÁRY plněné zelím a houbami Shitake
Křupavé **HOVĚZÍ** s bulgurem a uzenými ořechy
Mexické **KUŘE**
„NUDLE S MÁKEM“ a třešněmi

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

Kapacita uvedeného kurzu je 30 osob.



RAIMUND PROBST

člen Teamu Inspiration
Wiberg, Rakousko

Raimund se narodil v Tyrolsku a jeho pestrá kariéra ho zavedla od náročné sezónní práce soukromého kuchaře v Alpách do Portugalska a dále do Jižní Afriky, jihovýchodní Asie a na Nový Zéland.

CENA KURZU:

Gastro zákazník: 1100 Kč bez DPH / osoba
(21% DPH; celková cena 1331 Kč)