

Seminář - Moderní, ale tradiční zabijačkové pokrmy v 5ti chodovém degustačním menu

[Přílohy ke stažení](#)

23.09.2019, 9:00-14:00, Gastronomické studio firmy Retigo s.r.o, Láň 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm , +420 571 665 511, info@retigo.cz

Pobočka: [pobočka Severní Morava a Slezsko](#) **Cena pro členy:** 1 600,-
Přihlášky do: 18.09.2019 **Cena pro nečleny:** 1 900,-

Lektoři

Jan HORKÝ - šéfkuchař restaurace Art Nouveau , Kuchař roku 2017, Vařil v Hotel Hyatt Hong Kong, Hotel Intercontinental Madrid, Hotel Pan Pacific Singapore, Budova OSN New York.. Nedá dopustit na českou kuchyni, i když nejraději má asijskou a připravoval menu pro amerického prezidenta Baracka Obamu. „Hosté si musí uvědomit, že platí za zážitek a pokrm od kuchaře, který na něj použije kvalitní suroviny a vytvoří umělecké dílo na talíři.

Program

- Šunkový sulc s petrželovým želé, hořčicová espuma s kmínovým chlebem
- Smažený “prejt” s jablkovým kompotem, plátkovou solí, bramborový krém
- Dušené vepřové líčko na víně s kroupovým risottem
- Variace z vepřového - Panenka „sous vide“ krém z bílého zelí, konfitovaný bůček s bramborovými chipsy,
- Moderní „Žemlovka“ zapečená bílkovým sněhem, skořicová zmrzlina

Hlavní chod byl oceněn ve francouzském Lyonu na kuchařské soutěži Bocuse ´d Or , jako nejlepší pokrm z 12ti konkurenčních států.