

Zveme Vás na odborný workshop

ČESKÁ KUCHYNĚ V MODERNÍM POJETÍ

25. ÚNORA 2026 | 14⁰⁰ h

Prezentované menu

Čaj z uzeného úhoře

úhoř uzený v naší udírně, líbečkový olej

Kremrole s uzeným kaprem z naší udírny a kaviárem ze pstruha duhového

kopr, zelí, zakysaná smetana, uzená majonéza

Tatarák z jelena sika na francouzském toustu pečeném na másle

cibulová marmeláda, čerstvé zimní lanýže (okurka, šalotka, žloutek, hořčice)

Telecí jazyk pečený na másle s černou křenovkou a vejmrudou

uzená majonéza, jablka, čerstvý křen

Větrník s vanilkovým a karamelovým krémem

lískové ořechy

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

Cena kurzu

Bidfood gastro zákazník: **2 099 Kč** bez DPH/osoba

Celková cena: **2 540 Kč** s 21 % DPH/osoba

Běžná cena: **3 900 Kč** s 21 % DPH/osoba

Náplň kurzu

Přinášíme Vám inspiraci v rámci kulinářského vzdělávání, kdy se můžete seznámit s trendy v gastronomii v podání špičkového šéfkuchaře. Na kurzu nabídneme inspiraci z profesionální kuchyně i konkrétní postupy, které se dají přenést do praxe.

Lektor



JIŘÍ HRACHOVÝ, šéfkuchař pražské restaurace Výčep, která patří k nejzajímavějším adresám moderní české kuchyně. V průvodci Gault&Millau Czechia 2026 získal ocenění Šéfkuchař tradiční kuchyně. Zároveň v uvedeném průvodci mají dvě čepice. Michelin je ocenil BIB Gourmand. Jiří ve své práci staví na poctivých surovinách, výrazných českých chutích a řemeslné preciznosti – klasiku umí podat s nadhledem a překvapením, ale bez ztráty autenticity.