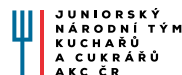




Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a společnost Bidfood vás srdečně zvou na

Trénink Juniorského národního týmu kuchařů AKC ČR

13. října 2026
Startujeme v 17 hodin

Trénink bude zakončený tříchodovou večeří. Během večeře budete pozorovat přímo na výstavišti servis pokrmů a zažijete soutěžní atmosféru. Právě takto bude probíhat servis pokrmů na IKA Culinary Olympics.

PŘEDKRM

Konfitovaný celer, s celerovým purré, košíček plněný ragout, glazovaný smrž s tofu, citronový gel a omáčka s celerovým semínkem

HLAVNÍ CHOD

Telecí svíčková a glazované telecí paté, petrželové pyré a bezové miso, smažený koblížek s foie gras, divoká brokolice a omáčka z telecího s brzlíkem

DEZERT

Ananas, yuzu, vanilka, čokoláda

Trénink Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR

14. října 2026
Startujeme v 17 hodin

Trénink bude zakončený tříchodovou večeří. Během večeře budete pozorovat přímo na výstavišti servis pokrmů a zažijete soutěžní atmosféru. Ochutnáte pokrmy, které bude tým vařit na Světovém poháru v Lucembursku.

PŘEDKRM

Marinovaný losos, květákový pudink s lískovými ořechy a pohankou, ta je tartaletka se salátem z řapíkatého celeru, jablek a mušlí sv. Jakuba, okurka, tomatové Beurre Blanc s kaviárem

HLAVNÍ CHOD

Hovězí nízká roštěná, glaze se špekem a hořčičným semínkem, plněný bramborový knedlík s hlívou a smrží, brokolicové pyré, žlutá řepa marinovaná v rakytníku, hovězí terina s uzeným jazykem

DEZERT

Černý rybíz, borůvky, podmáslí, mascarpone a vanilka

Prezentaci Staré gardy kuchařů a cukrářů AKC ČR

15. října 2026
Startujeme ve 12 hodin

Stará garda bude vařit oběd pro partnery Asociace kuchařů a cukrářů a společnosti Bidfood.

Menu bude v duchu národní tradice s moderním šmrncem. Jejich práci můžete sledovat přímo na Výstavišti.

Vyžádejte si vstupenky na e-mailu
expo.vystavovatel@bidfood.cz

