



Kuchařský tým MAKRO

Kulinářský kurz

Česká kuchyně – jednoduše, klasicky i netradičně

Naši šéfkuchaři Vás interaktivní formou zasvědí do tradiční české kuchyně v moderním pojetí. Naučí Vás různé triky při přípravě a prezentaci pokrmů, které okamžitě ocení Vaši hosté, a zároveň Vám mohou pomoci i s ekonomikou provozu.

Čím začneme?

- Vánoční polévkou z kapra

Dále si připravíme:

- Pečený chléb s vařeným jazykem a jablečným křenem
- Pečené vepřové ledvinky s brzlíkem na slanině a houbové ragú
- Pečený jelení hřbet, šípkovou omáčku a krupicové noky
- Konfitovanou krkovicí v rozmarýnovém sádle, špenát a nastavovanou kaši

Sladká tečka na závěr!

- Trhanec s hrozkami a makovou žmolenkou



Kulinářský kurz je určen pro registrované HoReCa partnery velkoobchodních středisek MAKRO. Kurz probíhá za účasti max. 10 osob, které mají možnost aktivně vařit ve dvojicích společně se šéfkuchaři MAKRO. Kurzovné činí 1 499 Kč (bez DPH). Jedna přihlížející osoba ke každému aktivnímu účastníkovi kurzu je zdarma!

Neváhejte a rezervujte si svou účast po dohodě se svým obchodním zástupcem MAKRO. V případě jakéhokoliv dotazu kontaktujte pracovníky obchodního týmu MAKRO, příp. pracovníky Pultu služeb partnerům.

m.gastronomie

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů