



Kuchařský tým MAKRO

Kulinářský kurz

Lovecká sezóna

Naši šéfkuchaři Vás interaktivní formou zasvědí do moderně pojaté přípravy pokrmů v lovecké sezoně. Naučí Vás různé triky při přípravě a prezentaci na talířích, které okamžitě ocení Vaši hosté, a zároveň Vám mohou pomoci i s ekonomikou provozu.

Čím začneme?

- Talířem z pečené řepy a dýně

Dále si připravíme:

- Zajíce po myslivecku se slaninovým trhancem
- Pečené holoubě s kadeřávkem a hříbkovou nádivkou
- Grilovanou perličku s trhaným salátem a hruškami
- Daňčí steak s pečenými bramborami a kořenovou zeleninou

Sladká tečka na závěr!

- Smažené tvarohové nočky se zakysanou smetanou a švestkami



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