



25. 9. 2018 od 18 hodin

REZERVUJTE SI SVÁ MÍSTA

VARIACE NA MASO, MASO, MASO

PRÁCE S HOVĚZÍM

Basturma, sušené maso, plemeno Charolais, řezník Uhlíř Jaroměř, chovatel Karsit Agro Dubenec, dýně, pesto, domácí chléb

CDR ROUGE 2015, DOMAINE FONTAVIN, CÔTE DU RHÔNE

DUET Z LOUPANÉ PLECE, TAŽENÉ PŘES NOC V SÁDLE

Plemeno Limousine, Farma Novotný, Luže a Angus Farma Roubínek, Lozice suché zrání slámová růžičková kapusta, rýžová espuma

CDR VILLAGES CATARI 2013, DOMAINE FOND CROZE, CÔTE DU RHÔNE

JEN ŘÍZEK

Tři plemena: Charolais, Angus, Limousine,
tři farmáři: Karsit Agro Dubenec, Farma Roubínek Lozice, Farma Novotný Luže
feferonkový salátek

CUVÉE CONFIDENCE 2016, DOMAINE MAYARD, CÔTE DU RHÔNE

RAGŮ

Angus - suché zrání Farma Roubínek a Salers - mokré zrání Farma Bošina
Portobelo, Iberijská kroketa

DOMAINE D'ALBAS 2015, CHÂTEAU SAINT JACQUES D'ALBAS, MINERVOIS

RAM STEAK Z GRILU

Suché a mokré zrání, čtyři plemena čtyř farmářů:
Farma Bošina Verněřovice, Diana Seven Lubomír Burkoň, Karsit Agro Dubenec, Farma Roubínek
Chimmy curry, bagetka naší pekačky

Tři druhy masa, tři úpravy: karé, škvarky, bok

CUVÉE DOUCINELLO 2014, DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX, VACQUEYRAS

PŘEŠTICKÝ VEPŘ VYKRMENÝ MLÉKEM A SYROVÁTKOU

Karsit Agro Dubenec

Tři druhy masa, tři úpravy: karé, škvarky, bok

VENTOUX ROUGE 2016, RHONEA, VENTOUX 190,-

Vína páruje Daniel Keřlík, Vinný sklep Újezd 19, Praha 1

Nealko: domácí a fermentované limonády

*CENA: 690 Kč při platbě na účet restaurantu Vnuk č.ú.: 218 992 153/0600 při mailové rezervaci míst,
750 Kč na místě po mailové rezervaci míst.*

A JEŠTĚ NĚCO NAVÍC:
PŘEKVAPENÍ ŠÉFKUCHAŘE

**VARIACE NA MASNÝ SIMENTÁL × ČESTR
Z CHOVU FARMA ARNOŠTICE MGR. DOUBRAVKY FIŠEROVÉ**



Společnost Zich a spol., s.r.o. - Gatrotechnika pro Vás připravila společenské setkání spojené se zcela, v Českých zemích, unikátní DEGUSTACI, kterou připraví Michal Vnuk se svým úspěšným týmem.

Napárovaná vína představí Daniel Keřlík, Vinný sklep Újezd 19 z Prahy, vítěz festivalu Slavnosti vín v Hradci Králové 2018.



Jako hosté budou přítomni členové vedení Českého svazu chovatelů masného skotu, Lubomír Burkoň, poradce ministra zemědělství a svobodný sedlák, ředitel zahraničního obchodu italské společnosti Friulinox Ivano Cesko, význační farmáři a šéfkuchaři a řezníci.

Ochutnávat budeme plemena: Aberdeen Angus, Salers, Charolais, Limousine, Masný simentál × ČESTR

Všechna nabídnutá masa budou vyzrálá suchou nebo mokrou cestou.



V kuloárech bude jistě možné získat podrobnější informace o zrací skříni, zrání masa a případně obchodní informace a kontakty potřebné pro Vaše obchodní podnikání.