

# Ryby a mořské dary

---

## *Předkrm*

Losos ala Yanick, kedlubnová šťáva

Salát z tygřích krevet, guacamole, marie rose dip

## *Polévka*

Rybí Bujabeza, chobotnice

## *Hlavní chod*

Vykostování ryby štitník, petrželové pyré, dýňové pyré, mangold

## *Dezert*

Čokoládový mousse s malinovým dipem

Kurz je jak velkou zábavou od začátku až do konce, popíjením vína tak i jeho použití do pokrmu je obrovská challeng pro milovníky dobrého jídla tak i vína.

Pro kurz používáme čerstvé ryby a zkusíme spousta ingrediencí a uprav pro porovnání těch nejzajímavějších jídel.

Spousta soustředění je využito pro vykostování ryb a následně i jejich tepelné úpravy, kdy kuchaři vám ukážou triky, které se naučily od těch nejlepších.