



Milí gurmáni, dovoluujeme si Vás touto cestou pozvat na příjemný kulinářský zážitek ve formě degustační večeře.

Degustační večer na téma: francouzská kuchyně

Režie: šéfkuchař Vladimír Šmejkal / www.vladimirsmejkal.cz
a kolektiv Restaurantu Vnuk

Aranžmá vína: sommeliér Daniel Keřlík / www.vinnyujezd.cz

Datum, místo a čas: **pátek 21.10. 2016 od 18:00**

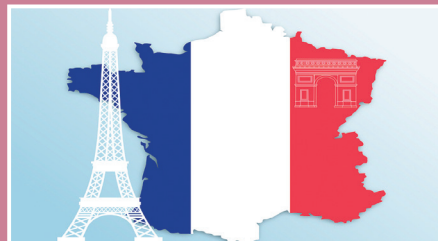
Restaurant Vnuk, Nepasice 55, Třebechovice pod Orebem, www.restaurace.vnuk.cz

poprosíme o dochvilnost s ohledem na výklad, řízenou degustaci a ochutnávku

Cena: 1.390,- Kč/osoba

Rezervace na: restaurant@vnuk.cz nebo telefonicky na 777 025 758, počet míst omezen!

Odvoz z akce zajištěn.



MENU

Amuse-bouche

Čerstvá ústřice Fine de Claire s okurkovou esencí
Les Petite Caprice 2015, Rhonea, Côtes du Rhône

Předkrm

Crepe brulé z bílých kachních jater Foie gras
Muscat de Baumes de Venise 2011, Domaine Fontavin, Beaumes de Venise

Polévka

Krémová Pot au fou z ryb se zeleninkou, fenyklem
a kapkou pastis s bylinkovou tyčinkou
Côte du Rhône blanc, Domaine Arnesque, Côtes du Rhône

První masitý chod

Duet z králíka (konfitovaná kýta a plněný hřbet) s Dijonskou omáčkou
a mini Quischem se řapíkatého celeru
Domaine Carobelle rouge BIO 2013, Rhonea, Côtes du Rhône

Druhý masitý chod

Jehněčí kotletka s mátovou krustou, pommes duchesse, glazovaná zelenina, demi glase
Le Corton Grand Cru 2007, Bouchard Père & Fils, Bourgogne

Dezert

Paté z bílé a tmavé čokolády na omáčkovém duetu
Portské tawny Old Friends, Cálem, Porto

7 Bouchard Pere & Fils

Ikonicke, rubínové víno s fialovými odlesky. Velmi jemné aroma džemu z červeného ovoce s dotykem sudu střídá delikátní chuť s krásnou taninovou dohrou. Vína vyrábí rodina Bouchardů v Burgundsku od roku 1731. A jak hodnotí víno světoví degustátoři?

Wine Enthusiast 94b/100
Cellar Tracker 92b/100



Vladimír Šmejkal

Do října 2010 jsem pracoval jako šéfkuchař stykového oddělení Ministerstva zahraničních věcí a zajišťoval zde pohoštění ,rauty ,slavnostní menu a recepcce pro oficiální státní návštěvy, pana ministra a VIP hosty MZV. Zajišťoval jsem většinu akcí spojených s předsednictvím EU.

Od svých 10 let jsem měl jasnou představu, že se stanu kuchařem. V roce 1989 jsem se vyučil jako kuchař s maturitou. Praxi jsem absolvoval v mnoha pražských hotelích a restauracích, díky jejich specializaci jsem dostal široký a rozmanitý základ na všech postech kuchyně. Zúčastnil jsem se mnoha soutěží od regionálních, až po ty národní, to přispělo k tomu, že jsem byl vybrán do Tyrolských Alp, kde jsem strávil 3 roky v **** hotelích v Soldenu, Adelbergu, Seeefeldu, Walchsse.

Po návratu jsem byl u zrodu pražské restaurace Septim. Potom následovali Hotel Villa Voyta, kde jsem jako šéfkuchař spolu s kolegy dosáhl na členství hotelu v řetězci malých luxusních hotelů světa a zúčastnil jsem se stáže v Belgii. Hotel navštěvovali velmi nároční a známí hosté. V tomto trendu jsem pokračoval i dál v pražském Intercontinentalu a restaurantu Flambeé. Zde jsem se stal na 4 roky členem Národní reprezentace kuchařů ČR . Zúčastnil jsem se mnoha pracovních stáží, národních a mezinárodních soutěží, např. Expogast 98 Luxemburg stříbro, Intergastra 98 Stuttgart zlato, Kuchař roku 1997 II.místo, Gastro Hradec 1997 stříbro, Mc Cain zlato.

Zúčastnil jsem se odborných stáží v Německu, Rakousku, Belgii, USA, Kypru, Švýcarsku, Luxembursku. V Bruselu jsem vařil 6 týdnů po boku osobního kuchaře belgického krále, pana Van de Perra. Potom jsem se podílel s mým francouzským kolegou na zrodu pražské restaurace Klementinum 1999/2001, kde jsem díky majiteli potkal mnoho zajímavých lidí, vařil jsem pro mnoho lidí z diplomacie, velvyslance, české šlechtice, osobně jsem vařil i pro následníka trůnu Španělska, prince Filipa.

Mým krédem je maximálně spokojený host. Rád připravuji moderní hezky vypadající maximálně chuťově vyladěná jídla.

