

Sztuka jedzenia - Kolacja Komentowana...czyli trudne potrawy w 9 odsłonach.



Podróżując po świecie, biorąc udział w uroczystych kolacjach czy biznesowym spotkaniu przy stole, często mamy wątpliwości, jak poradzić sobie z potrawą, która właśnie znalazła się przed nami. Jakich sztuczków użyć do homara, czy do danego deseru sięgnąć po łyżeczkę czy widelczyk, a nawet jak elegancko zjeść owoc? Poznanie tych zasad z pewnością pozwoli czuć się swobodnie i komfortowo na najbardziej wykwintnym przyjęciu.

Wychodząc z założenia, iż naukę najlepiej połączyć z praktyką, powstał pomysł „Kolacji Komentowanej” w Restauracji Autorskiej „Pasjami ...”

„Kolacja Komentowana” to oryginalna propozycja na udany wieczór, łączący doskonałą kuchnię z elementami edukacyjnymi stołowego savoir-vivre, sztuki doboru win oraz świetną zabawą.



Eksperti wyselekcjonowali potrawy o różnym stopniu trudności, których zasady spożywania przedstawią w przystępny sposób, pozostawiając jednocześnie czas na swobodną rozmowę przy zachowaniu prywatnej atmosfery spotkania.

Kolacja w 9 odsłonach to doskonała propozycja na oryginalny wieczór dla dwojga bądź ciekawe spotkanie z przyjaciółmi, która dodatkowa pozwoli „zabłysnąć” na każdym przyjęciu.

Menu „trudnych” potraw:

Amuse bouche

Ostrygi podane z cebulką marynowaną w czerwonym occie vinaigrette lub z cytryną

Ślimaki a`la bourgogne podane z grzanką czosnkową

Chowder przykryty ciastem francuskim

Gotowane karczochy podane z vinaigrette ziołowym

Granite z melona

Homar gotowany podany z risotto milanese oraz szparagami w tempurze

Deska serów podana z owocami

Petit fours, kawa, herbata

Wina: wg sugestii sommeliera.

Podczas prezentacji poszczególnych potraw eksperci omówią:

1. Dobór sztuczków do potraw nietypowych na przykładzie dań z menu
2. Funkcje zastawy uzupełniającej
3. Zasady konsumpcji potraw „trudnych” – sztuczki czy ręce?
4. Jak zgodnie z etykietą podawać i spożywać owoce. Carving owoców przy stole
5. Dobór win – podstawowe zasady oceny, podawania i przechowywania wina.
6. Etykieta stołowa – nakrycie stołu, kieliszki, toasty

Źródło: TTG