

POZVÁNKA

Stolování s Ladislavem Špačkem neboli etiketa u stolu

Asistovaná večeře spojená s praktickým nácvikem stolování pod vedením odborníka na etiketu Ladislava Špačka

„Společenské chování nejprůkazněji projevíme u stolu.“

OLDŘICH NOVÝ V KLASICKÉM FILMU SVĚTÁCI

SEMINÁŘ: Asistovaná večeře, **TERMÍN:** 13. února 2019 (18–21 hod.)

MÍSTO KONÁNÍ: Restaurace CODA, hotel Aria, Tržiště 9, Praha 1-Malá Strana, www.aria.cz, www.codarestaurant.cz

DRESS CODE: Business Dress

KOMU JE URČENA?

Každému, kdo chce nebo potřebuje stolovat podle společenských pravidel. Manažeři, kteří vedou u stolu obchodní jednání, politikové, kteří stolují s významnými osobnostmi doma i ve světě, studenti, kterým společenské chování pomáhá v kariérním růstu ve všech oborech, rodiče, kteří chtějí své děti dobře připravit pro život, všichni, kdo se chtějí zbavit špatných návyků, které se v uzavřených komunitách rodin přenášejí i na budoucí generaci.

CO SE NAUČÍME?

- Stolování na banketu i na obchodní nebo přátelské večeři ve dvou
- Příchod ke stolu, usazení hostů
- Zasedací pořádek
- Prostírání stolu, inventář a náčiní pro společenské stolování
- Společenské stolování (jak sedíme u stolu, látkový a papírový ubrousek, chování u stolu, držení příboru, překládání pokrmů, servírování)
- Jak jíst speciality, ale i běžná jídla (ústřice, krevety, maso, brambory, těstoviny, moučník)
- Držení sklenice, degustace a dekantace vína
- Konverzace u stolu
- Nehody u stolu
- Jak poznáme dobrou restauraci
- Správná obsluha doma i v restauraci

DEGUSTAČNÍ MENU ASISTOVANÉ VEČEŘE

Welcome drink CODA Sekt

Degustace tří druhů předkrmů z buffetového stolu

*Grilované tygří krevety s petrželovým máslem a hráškovými lusky
Ryzlink vlašský, pozdní sběr, Volařík 2010*

*Tagliatelle s parmazánovou omáčkou a restovanými hříbký
Vepřová panenka připravená metodou „Sous Vide“ s vařeným bramborem a přírodní šťávou
Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, Moravíno Valtice 2010*

*Vanilková Panna Cotta s malinovou omáčkou
Carmes de Rieussec Sauternes, Francie 2008*

Káva

Připravil: šéfkuchař David Šašek

DAVID ŠAŠEK

ŠÉFKUCHAŘ RESTAURACE CODA

Zkušenosti nasbíral v cizině, především v Irsku v hotelu s pěti hvězdami Ballynahinch Castle. Je známý protagonistou francouzské metody přípravy masa „Sous Vide“, jde o metodu vaření „ve vakuu“, jejímž cílem je dosáhnout intenzivní ingrediencí tím, že jsou zahřívány po dlouhou dobu, někdy i přes 24 hodin, avšak při relativně nízkých teplotách. Výsledkem je velmi jemné maso, které se na jazyku přímo rozpadá. Je spoluautorem publikace nazvané BioMenu, ve které se špičkoví šéfkuchaři předhánějí ve vaření z produktů českých biofarem.

LADISLAV ŠPAČEK

Původním povoláním pedagog. Vyučoval na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy, v letech 1990-1992 byl redaktorem a moderátorem Československé televize. Od roku 1992 působil téměř jedenáct let na Pražském hrade jako mluvčí prezidenta Václava Havla. Účastnil se bezpočtu vrcholných společenských událostí, jako doprovod prezidenta republiky navštívil více než 50 zemí světa, stoloval s desítkami prezidentů a členů královských rodin. Nyní působí jako konzultant v oboru komunikace a etikety. Je autorem více než desítky publikací s tematikou etikety. Jednou z posledních je Komiksová etiketa a stolní hra Starling aneb Etiketa hrou. Nejčerstvější kniha z dílny Ladislava Špačka nese název Deset let s Václavem Havlem. (www.ladislavspacek.cz)

Po skončení večeře vás srdečně zve na autogramiádu Ladislava Špačka, jehož knihy zde budou k prodeji.