

POZVÁNKA

Stolování s Ladislavem Špačkem aneb 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: Etiketa u stolu, **Termín:** 4. října 2016 (18–21 hod.)

místo konání: Restaurace CODA, hotel Aria, Tržiště 9, Praha 1-Malá Strana, www.aria.cz,
www.codarestaurant.cz **Dress Code:** Tmavý oblek, krátké šaty, **Cena:** 4 500 Kč

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

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

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

Připravil: šéfkuchař David Šašek

DAVID ŠAŠEK

Šéfkuchař restaurace Coda hotelu Aria

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 intenzity ingrediencí tím, že jsou zahřívány po dlouhou dobu, někdy i přes 24 hodin, avšak při relativně nízkých teplotách. Je spoluautorem publikace nazvané BioMenu.

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 hradě jako mluvčí prezidenta Václava Havla. Účastnil se bezpočtu vrcholných společenských událostí, jako doprovod prezidenta republiky navštívil více než 50 zemí světa, setkal se s desítkami prezidentů a členů královských rodin. Je autorem a protagonistou televizních seriálů Etiketa a Mr. E a napsal řadu knih o etiketě. Působí jako konzultant v oboru etikety a komunikace.

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