

Megjelenés helye: <http://etteremkritika.blog.hu>  
Ideje: 2008. április 4.



Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület jóvoltából Magyarországra érkezik az egyik legnevesebb andalúz mesterszakács, Kisko García. A cordobai El Choco étterem többszörösen kitüntetett főszakácsa egynapos mesterkurzust tart Budapesten, hogy a magyar a séfek a gyakorlatban is elsajátíthassák az andalúz konyha legújabb fortélyait és trendjeit. Az esemény célja, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek a Magyarországon a jelentőségéhez képest még sajnos módfelett alulreprezentált andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával. A mesterkurzuson az andalúz nemzet kincseinek számító hozzávalókon, a serrano sonkán, az olívolajon, boreceten és az olajbogyón lesz a hangsúly. Az eseményt ínycsvacsorák és csokoládékóstoló is kíséri (ahol ugyancsak „vendégszerepelnek” az andalúz hozzávalók), illetve egy remek új ételműhely életre hívása is, az Artesano spanyol étteremé, amely arra törekszik, hogy a legjobb minőségben állítsa elő a spanyol régiók jellegzetes ételeit.

Ezúton szeretnénk Önt meghívni a mesterkurzus ünnepélyes megnyitójára, melyet Kisko García, Naszály Éva, az Extenda igazgatója és Turóczy Gábor, a Lucullus BT elnöke tartanak.

Az esemény Tiszteletbeli Vendégei Váncsa István, B. Tóth László és Csuday Csaba egyetemi docens lesznek.

Az ünnepi beszédek után az andalúz gasztronómia remekműveiből adunk ízelítőt a résztvevőknek.

Időpont: 2008. április 15., kedd, 10:00 – 11:00

Helyszín: VIK Vendéglátóipari Iskola, 104-es terem, Budapest VII., Hernád u. 3.

Bízunk benne, hogy Ön is részt tud venni a mesterkurzus nyitóeseményén!

RSVP: az [elnokseg@lucullusbth.hu](mailto:elnokseg@lucullusbth.hu) címen. Kérdések: +3620 240-8530.

Web: [www.lucullusbth.hu](http://www.lucullusbth.hu)