



EXKLUZIVNÍ MOŽNOST ÚČASTI NA NEFORMÁLNÍ VEČEŘI S ROBERTEM A KIM KIYOSAKI



NEDELE 19.6.2011
KEMPINSKI HYBERNSKÁ ZAČÁTEK 19.00

Welcome drink - Champ Veuve Clicquot Brut
Beverage Package - káva, čaj, voda, džusy

BARBEQUE MENU

PŘEDKRMY A KANAPKY

Individuální krevetový koktejl
Ceviche na zeleninových nudlích
Trio studených polévek (Gazpacho, rajčatová esence, okurková polévka s jogurtem)
Vitello Tonato
Kuřecí terina s pistáciemi a fíkovým chutney
Uzený losos a v bylinkách marinovaný uzený losos s křenovou smetanou a omáčkou ze sladké hořčice
Mexické hovězí Empanadas
Meloun Cantaloupe e šunkou Prosciutto a jahodami
Californská rolka
Blini s Keta kaviárem a zakysanou smetanou
Košík s pečivem a trojicí pomazánek založený na stole

SALÁTY

Panzanella salát s cherry rajčaty a baby mozzarelou
Caesar Salát s grilovaným kuřetem (Pramesan, krutony, slanina, dressing)
Bavorský bramborový salát
Salát z těstovin farfalle s pestem ze sušených rajčat
Salát ze zelených fazolek a sušeného hovězího Bresaola
Grilovaná zelenina s octem Balsamico
Libanonský Humous
Radicchio salát s avokádem a pomerančem
Mícháný salát s doplňky
(dýňová semínka, chipsy z mrkve a řepy, sekané bylinky, vařené vejce, cherry rajčátka, marinovaný feta sýr, bylinkové krutony
Balsamico dressing, jogurtovo-pomerančový dressing, citronový dressing)

BBQ STANICE

Losos v bukovém dříví & Tilapia v banánovém listu
Mořský špíz
Marinovaná vepřová krkovice
Německé klobásky Bratwurst
Hovězí flap steak
Jehněčí kotletky
Prsa z kukuřičného kuřátka
BBQ vepřová žebírka

PŘÍLOHY

Kukuřičný klas
Pečené fazole
Pečené brambory se zakysanou smetanou
Dušená letní rýže

BBQ OMÁČKY A DIPY

Ketchup, Dijonská hořčice , BBQ omáčka, česnekové Aioli, Sweet and Chilli Dip, okurková Rahita

DEZERTY

Sýrové prkénko s hroznovým vínem a krekry
Výběr zmrzlin a sorbetů podle nabídky
Tiramisu
Pěna z hořké a bílé čokolády
Malinový koláč
Ovocné košíčky
Ovocný salát
Kávové řezy Opera
Domácí sušený cookies

ROBERT A KIM KIYOSAKI



RICH DAD™
 knowledge: the new money™

FROM THE DESK OF
 ROBERT KIYOSAKI

Love!
 14 July 2010

*Hana + Ziv,
 Thank you for a great trip
 to Prague. You guys do it very
 well - you are very professional,
 some of the best I have worked
 with.
 Thank you again and look forward
 to working with you in the future.
 W. Zivan*

EXKLUZIVNÍ MOŽNOST ÚČASTI NA NEFORMÁLNÍ VEČEŘI S ROBERTEM A KIM KIYOSAKI



NEDĚLE 19.6.2011
KEMPINSKI HYBERNSKÁ ZAČÁTEK 19.00

ÚČAST NA VEČEŘI S ROBERTEM A KIM KIYOSAKI: 15.000,- CZK

ÚČAST NA VEČEŘI + VIP VSTUPENKA (PRVNÍ DVĚ ŘADY)

NA SEMINÁŘ S ROBERTEM KIYOSAKI : 25.000,- CZK



KONTAKT:

Hanka Cohen
hanka@zhp.cz
+420 777 822 572