

Manažer Restaurace Bianco e Nero Marek Bubeník
si Vám dovoluje nabídnout exkluzivní degustační večeři

ETIKETA BUSINESS DINNER

na které Vás s individuální péčí úskalími
etikety obchodního stolování a recepcí provede

pan Ladislav Špaček

Projděte si s mistrem společenského chování,
jak špičkově a na nejvyšší úrovni
zvládnout **šestichodové** menu.

Pozvěte na setkání i svého obchodního partnera.

Čtvrtek 23. února 2017

18.00 – 20.30 hodin

Ristorante Bianco e Nero

Atrium paláce Florentinum | Na Florenci 2116/15 | Praha 1

Co budeme podávat?

Amis bouche

Ústřice Fine de Claire, Beluga kaviár, šalotkový vinaigrette, citron

První chod

**Langustýna pečená a podávaná na soli, domácí ciabatta,
avokádo-taragonové aioli**

Druhý chod

Houbové cappuccino, mléčná pěna, sušený černý česnek

Třetí chod

Linguini s vongolemi a Piennolo rajčaty

Čtvrtý chod

**Rib Eye steak, konfitované grenaille s rozmarýnem,
levandulové glazé**

Pátý chod

**Tartufo Bianco e Nero Valrhona Guanaja 70%,
milkshake Valrhona dulcey 32% s tonka bean pěnou**



O Ladislavu Špačkovi

Neúnavný propagátor a strážce etikety, bývalý tiskový mluvčí prezidenta Václava Havla. Od roku 1990 pracoval v Československé televizi jako vedoucí domácího zpravodajství a zároveň byl parlamentním zpravodajem a moderátorem pořadu Události, komentáře. V letech 1992 až 2003 mluvčí prezidenta republiky Václava Havla a ředitel Tiskového odboru Kanceláře prezidenta republiky. Během svého působení na Pražském hradě navštívil spolu s prezidentem Havlem přes padesát zemí světa a absolvoval

stovky společenských událostí na nejrůznějších úrovních. Je spoluautorem a protagonistou televizního seriálu Etiketa, autorem knih Etiketa, Velká kniha etikety a Slon v porcelánu aneb jak se neztratit v labyrintu etikety. Na Fakultě sociálních věd UK vyučoval komunikaci s médii. Publikuje v různých médiích a pořádá přednášky o komunikaci s médii, krizové komunikaci a etiketě pro přední představitele top managementu firem, státní správy a politiky.



O Bianco e Nero

Restaurace Bianco e Nero má styl, a ne nadarmo o ní zasvěcení lidé z byznysu říkají, že je nejlepší „byznys zašívárnou“ v Praze a nejlepším místem pro byznys lunch. Filozofie restaurace je jasná: designovým prostředím, vynikajícím jídlem a obsluhou na té nejvyšší úrovni klientele maximálně pomoci k úspěšnému výsledku obchodních jednání. Díky své poloze v atriu moderního komplexu Florentina nabízí Bianco e Nero intimitu, pro obchodníka důležitou a v centru Prahy těžko dostižnou devizu. Klíčovou

devizou, nejen pro Vaši obchodní schůzku, jsou špičková jídla středomořské kuchyně v čele se specialitou Bianco e Nero - risotem, mistrně provedenou italskou klasikou. Zážitek z jídla umocňuje široká nabídka italských archivních vín do roku 1938 ze soukromé sbírky. Váš obchodní partner ocení i jedinečný šálek espressa připravený na legendárním italském stroji ze šedesátých let Faema E61, který je označován za Ferrari mezi kávovary. Zrna pocházejí z pražírny italského mistra Gianniho Frazzho, který jako poslední v Evropě kávu praží ručně, na otevřeném ohni, unikátní rodinnou metodou předávanou po několik generací.

Degustační večeře je navržena pro omezený počet **maximálně 24 osob**.
Její účastníci tak budou mít možnost plně využít individuálního vedení a rad
pana Ladislava Špačka.

Cena za osobu činí 4.500 Kč

Svá místa si prosím zarezervujte

u pana Marka Bubeníka,
manažera restaurace Bianco e Nero,
na emailové adrese

marek.bubenik@ristorantebiancoenero.cz

Těším se na Vaši návštěvu.

Bubeník