

# DÁRKOVÝ POUKAZ



KOUZELNÁ ELA



# KURZ VIETNAMSKÉ KUCHYNĚ

Platnost: 26.11.2026  
Kód: xxxxxxxx

## Jaká jídla budete připravovat?

Vietnamská jídla jsou pestrá a výrazná. Mají málo tuků a hodně sacharidů, takže lahodí i vyznavačům zdravého životního stylu.

- *Vietnamese Prawn summer rolls* (letní nesmažený závitok s krevetami, bylinkami a nudlemi)
- *Bun cha* (grilovaný vepřový bůček s nudlemi, bylinkami a zálivkou nouc cham)
- *Pho bo* (vývar pro přípravu polévek Pho s nudlemi, masem a zeleninou)
- *Nuoc cham sauce* (omáčka používaná do většiny vietnamských jídel)
- *Vietnamská káva* Trung Nguyen pražená na másle

## O šéfkuchaři:

Štěpán Návrat je [executive chef Café Buddha, Pru58](#) a [zážitkové restaurace Benjamin](#). Jídla se učil připravovat přímo v Saigonu, Bangkoku, Phuketu a v malých vesničkách Chiang Rai při svých asijských toulkách. Později působil ve vyhlášených restauracích Bangkok a Café Buddha se zkušenou kuchařkou Sofii Smith. Nyní Štěpán Návrat získal doporučení od Michelinského bedekru v restauraci Benjamin, fine dining, Norská 14, Praha 10.

## Jak si kurz rezervovat:

- Rezervuj si svůj kurz s číslem vouchery na e-mailu: [info@cafebuddha.cz](mailto:info@cafebuddha.cz) a do poznámky uveď Kouzelná Ela
- Místo: Pru 58 by Cafe Buddha na adrese Tusarova 58, Praha 7.
- Doba trvání: 2,5 - 3 hod, vařit budete ve skupině 8-16 lidí, všechny suroviny jsou v ceně.
- [www.cafebuddha.cz](http://www.cafebuddha.cz)

V případě dotazů k uplatnění vouchery nebo registrace na kurz nás neváhej kontaktovat na [info@kouzelnaela.cz](mailto:info@kouzelnaela.cz)