

1. brokolicový krém, grilovaný candát na másle se špenátem a opékaný brambor
 - uvaříme brokolici do měkka a rozmixujeme, dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem, na závěr zalijeme smetanou a necháme povařit, podáváme s opečenými stonky brokolice
 - candáta opláchneme, potřeme máslem s rozmačkaným česnekem. Dochutíme a vložíme na gril, na závěr pokapeme citrónem.
 - Špenát dáme na pánev, zalijeme vodou a podusíme. Brambory nakrájíme na měsíčky, posypeme grilovacím a novým kořením a solí. Potřeme olejem a vložíme do trouby.
2. tatarák z lososa, polévka brokolicový krém, steak s pepřovou omáčkou, dozlatova opékané brambory, tiramisu
 - naškrábeme filet z lososa 100 g, dochutíme bylinkami a cibulkou a oprahneme toust.
 - Uvaříme brokolici, rozmixujeme zahustíme smetanou, opražíme krutónky, přidáme bylinky.
 - Dáme hovězí na pánev + sůl a pepř a opečeme 4,5 min. z každé strany, pak na 2 minuty do trouby. Oloupeme brambory, ty dáme do trouby na 180 a pohledem kontrolujeme do zlatova opečenost. Pak je posolíme. Pepřová omáčka-šťáva z masa, přidáme bílé víno, zelený pepř a smetanu. Pak dojdeme naproti koupit tiramisu, skočíme pro Plzeň a podáváme na vyladěném zlatém podnosu.
3. beef wellington s opékaným chřestem na pánvi
 - ingredience: fillet mignon, prosciutto, anglická hořčice, žampióny, listové těsto, olej, máslo, cibule, sůl, pepř, vejce
 - maso osolíme, opepříme, přidáme olej na pánev a z každé strany 1 min opečeme. Vyndáme maso z pánve, necháme odpočívat. Rozmixujeme žampióny společně s cibulí, vložíme na pánev, přidáme máslo. Uvaříme, dokud se neodpaří voda. Rozložíme potravinovou fólii. Rozložíme prosciutto, potřeme cibulí a žampióny a maso potřeme anglickou hořčicí, zabalíme a necháme na 30 min odležet v lednici. Rozděláme maso z fólie a připravíme listové těsto , těsto potřeme vejcem , posypeme solí, pečeme 30 min na 180stupňů. Osmahneme chřest a celou dobu ho prohazujeme
4. hovězí carpaccio, dýňový krém, chicken mango s indickým chlebem a rýží
 - nakrájíme 80 g hovězí svíčkové na průhledno. Smícháme 100 g rukoly a polníčku a zakapeme olivovým olejem a balzamikem, podáváme na bílém talířku. Nakrájíme a upečeme polovinu dýně, dáme do hrnce, přidáme kokosové mléko, muškátový oříšek, vodu, sůl a rozmixujeme. Podáváme s dýňovými semínky, a vícezrnou bagetkou.
 - Uvaříme 100 g rýže, uděláme si těsto na indický chléb a upečeme. 200 g kuřete nakrájíme na kostičky, orestujeme na cibulce, nakrájíme polovinu manga a necháme povařit v kokosovém mléce. Rozmixujeme, směs nalijeme na maso, chvíli vaříme a podáváme s rýží a chlebem