



Biesiada na Dobczyckim Zamku

Mało kto wie, że nieopodal Krakowa w Dobczycach, od czasów średniowiecza stoi zamek, w którego murach miały miejsce ważne wydarzenia z historii Polski. Dziś malownicze ruiny położone na stromych brzegach Jeziora Dobczyckiego przyciągają coraz więcej odwiedzających. Jednak tylko niektórzy z nich mają okazję zwiedzić zamek po zmroku.

Zapraszamy na nocne zwiedzanie połączone z uroczystą kolacją w stylu *Slow Food* i degustacją węgierskich win.

19 lipca (piątek), godzina 19.00

Zamek królewski w Dobczycach

Wyjazd busa z Dworu Sieraków o 18.30, powrót do Sierakowa ok. 24.00

W przypadku niepogody kolacja odbędzie się w Dworze Sieraków

Spotkanie poprowadzi

Justyna Korn-Suchocka – redaktor magazynu „Czas Wina”

Menu

Aperitif

Badacsony Muscat Ottenel, Badacsony, Węgry



Pierwsza przystawka

Pomidory malinowe, bundz, warzywa marynowane w oliwie, pasztet z dziczyzny, dworskie wędliny

Badacsony Riesling Selection Badacsony, Węgry



Druga przystawka

Zupa rybaków z Dobczyc z kawałkami leszcza i pikantną papryką

Riesling, Winnica Turnau, Polska



Danie główne

Szynka pieczona na ogniu z ziemniakami, warzywami na zimno i piklami

Badacsony Pinot Noir, Badacsony, Węgry

Badacsony Cuvée Szeremley Vörös, Badacsony, Węgry



Deser

Owoce sezonowe, biszkopt, racuchy, kwaśna śmietana

Badacsony Zeus, Badacsony, Węgry

Kawa, herbata

Cena 189 zł od osoby, **cena klubowa 160 zł*** od osoby, w cenę wliczony jest przejazd z/do Dworu Sieraków

Dla gości kolacji możliwość rezerwacji noclegów w Dworze Sieraków ****

Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc 1600 punktów za osobę.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. 512526120, e-mail rezerwacje@wine-service.pl

* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.