

Miło nam zaprosić Państwa na kolację klubową połączoną z degustacją win urugwajskich

## NOWE WINA Z URUGWAJU

30 marca (sobota), godz. 19.00

Hotel Słoneczny Młyn, ul. Jagiellońska 96 w Bydgoszczy

Spotkanie prowadzi

Dorota Romanowska – redaktor magazynu „Czas Wina”

### Menu i wina

#### Aperitif

*Juan Carrau Sauvignon Blanc, VCP Uruguay, Bodegas Carrau, Urugwaj*



#### Pierwsza przystawka

Pierozki z polędwicą z dorsza na piance z parmezanu,  
piaskiem z ciemnego chleba oraz sosem z estragonu i mięty

*Garzón Viognier, Melilla-Montevideo, Bodega Garzón, Urugwaj*

*J. Carrau Pujol Chardonnay de Reserva, VCP Uruguay, Bodegas Carrau, Urugwaj*



#### Druga przystawka

Pierś kaczki sous vide marynowana w cydrze,  
podana z konfiturą z pomarańczy i pigwy oraz palonymi orzechami

*Garzón Cabernet Franc/Tannat, Melilla-Montevideo, Bodega Garzón, Urugwaj*

*Juan Carrau Tannat, VCP Uruguay, Bodegas Carrau, Urugwaj*



#### Danie główne

Grillowany stek z antrykotu

podany z mini cukinią, na kremie z marchwi i kolendry oraz sosem chimichurri

*Garzón Marselan Reserva, Melilla-Montevideo, Bodega Garzón, Urugwaj*

*Amat Tannat, VCP Uruguay, Bodegas Carrau, Urugwaj*



#### Deser

Crème brûlée z lodami malinowymi i kruszonką czekoladową

Cena 169 zł od osoby, **cena klubowa 140 zł\* od osoby.**

Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc 1400 punktów za osobę.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **722 100 224**, e-mail **rezerwacje@wine-service.pl**

\* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina oraz prenumeratorom magazynu „Czas Wina” wraz z jedną osobą towarzyszącą.