

Zapraszamy na uroczystą kolacją klubową połączoną z degustacją win nowozelandzkich

"Kuchnia z końca świata. Kiwi i inne osobliwości"

Przed kolacją zapraszamy na aperitif połączony ze spotkaniem ze znawcą i pasjonatem kultury nowozelandzkiej. Weekend z historią, kulturą i kuchnią Nowej Zelandii w Dworze Sieraków rozpocznie spotkanie z dr Dariuszem Zdziechem. Pasjonat podróży, historyk, wykładowca Uniwersytetu Jagiellońskiego, pomysłodawca i prezes Towarzystwa Naukowego Australii, Nowej Zelandii i Oceanii opowie o swojej fascynacji Nową Zelandią. Prywatnie to mąż Ilony Zdziech, autorki pierwszej polskiej książki na temat Kuchni Nowej Zelandii, z którą wielokrotnie wyprawiali się na drugą półkulę w poszukiwaniu najlepszych stron i smaków Antypodów.

4 października (piątek), godzina 19.00
Dwór Sieraków, Sieraków 233 w Dobczycach

Spotkanie poprowadzi
Wojciech Giebuta - redaktor magazynu „Czas Wina”

Menu

Aperitif

Tuatara Bay Sauvignon Blanc, Saint Clair Estate Wines, Marlborough, Nowa Zelandia



Pierwsza przystawka

Małże nowozelandzkie zapiekane z kolendrą i podane z salsą z egzotycznych owoców
Milton Park Chardonnay, Thorn-Clarke Wines, Barossa Valley, Australia



Druga przystawka

Pikantny krem z batatów z imbirem
Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia
Saint Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia



Danie główne

Polędwica wołowa z fasolką szparagową i Yorkshire pudding
Saint Clair Vicar's Choice Pinot Noir, Marlborough, Nowa Zelandia
Thorn-Clarke Shotfire Shiraz, Barossa Valley, Australia



Deser

Krucha beza z kiwi podana a'la Pavlova

Kawa, herbata



Cena 179 zł od osoby, **cena klubowa 150 zł* od osoby.**

Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc 1700 punktów za osobę.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **512 526 120**, e-mail rezerwacje@wine-service.pl

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