

Noc wina

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

Od Loary do Langwedocji

25 października (piątek), godz. 19.00

Siedlisko Janczar, ul. Pstrągowa 815 w Pstrągowej

Spotkanie prowadzi

Wojciech Giebuta – redaktor magazynu „Czas Wina”

Menu i wina

Aperitif

Colombelle L'Original Rosé, IGP Côtes de Gascogne, Gaskonia, Francja



Pierwsza przystawka

Carpaccio z kalarepy z wędzonym dorszem

De Neuville Crémant de Loire Blanc Brut, AOC Crémant de Loire, Dolina Loary, Francja

Drouet Frères Sauvignon, VdP Val de Loire, Dolina Loary, Francja



Druga przystawka

Pielmieni z jagnięciną podane w gorącym rosolu z dodatkiem gęstej śmietany

La Camarie Sainte Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, Langwedocja-Roussillon, Francja

Réserve de Marande Syrah, IGP Pays d'Oc, Langwedocja-Roussillon, Francja



Danie główne

Boeuf Bourguignonne – wołowina w sosie z czerwonego wina

Château Castera Cru Bourgeois, AOC Médoc, Bordeaux, Francja



Deser

Ciasteczko na słodko-słonym spodzie z karmelem, serkiem mascarpone, świeżymi owocami i sosem miodowym

Château de la Cour St-Émilion, AOC Saint-Émilion, Bordeaux, Francja

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.

