

Serdecznie zapraszamy na wyjątkowe wydarzenie w naszej kawiarni, podczas którego czeka nas degustacja połączona z opowieścią o sztuce łączenia win z potrawami. Korzystając ze zbliżającego się święta patrona winiarzy opowiemy także o kulinarnych i winiarskich tradycjach związanych ze świętym Marcinem.

Spotkanie z kuchnią i winem przed świętym Marcinem

WARSZTATY ŁĄCZENIA WINA Z POTRAWAMI

3 listopada (czwartek), godz. 19.00

Kawiarnia Coffee & Wine Consonni, ul. Szpitalna 34, Kraków

Spotkanie prowadzi

Wojciech Giebuta – pilot wycieczek enoturystycznych,
dziennikarz winiarski i autor książki *Kuchnia i Wino*



Menu degustacyjne i wina

Aperitif

Cava Mont Marçal Gran Cuvée Brut Reserva, DO Cava, Hiszpania

Mini croissant z kozim serem, rozmarynem, figą albo gruszką i orzechami

Saint Clair Marlborough Origin Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia

Mini tarta z łososiem i szpinakiem

Anselmann Riesling Classic, Palatynat, Niemcy

Rillettes z gęsi z konfiturą z czerwonej cebuli podany z bagietką

William Wright Pinot Noir Reserve, Kalifornia, USA

Risotto z borowikami i podgrzybkami

Rioja Ramón Bilbao Reserva, DOCa Rioja, Hiszpania

Rogal poznański

Solera 1847 Sherry Cream, DO Jerez-Xérès-Sherry

Podczas wieczoru będzie można kupić książkę *Kuchnia i Wino*
wraz z autografem i dedykacją.

Cena kolacji:

150 zł od osoby



W sprawie rezerwacji i wpłat prosimy o kontakt: wycieczka@wine-service.pl, tel. 722 100 224 lub bezpośrednio w kawiarni: kontakt@coffeeandwine.pl tel. 12 422 33 34 i 668 182 304.