

Noc wina

„*Jak się żenić, to się żenić!*”

czyli kolacja jak na weselu w Bronowicach

Zapraszamy na kolację nawiązującą do słynnego wesela opisanego w dramacie Stanisława Wyspiańskiego. Spróbujemy przypomnieć sobie co jedli, co pili i o czym rozmawiali goście Jadwigi Mikołajczykówny i Lucjana Rydla.

Dwór Sieraków, 25 lutego (sobota), godz. 19.00

Spotkanie prowadzą
Justyna Korn-Suchocka i Agnieszka Foryś

Menu i wina

Aperitif

Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner, Klosterneuburg, Austria



Tradycyjny chleb z pasztetem z fasoli i borowików na konfiturze cebulowej z rozmarynem

Tokaj Furmint, Tokaji OEM, Węgry



Mus ze szczupaka pieczony z cięście drożdżowym z sosem szafranowym

Stift Klosterneuburg Zweigelt, Tattendorf, Austria



Duszony kark wieprzowy w czerwonym winie z czarnym pieprzem na pieczonych burakach i placku z kaszy pęczak

Thummerer Egri Bikavér Superior, Egri Bikavér Superior DHC, Węgry



Tort przekładany kremem waniliowo - różanym

Grand Tokaj Late Harvest, Tokaji OEM, Węgry



Cena 340 zł od osoby, **cena klubowa 260 zł*** od osoby.

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

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