

Miło nam zaprosić Państwa na kolację klubową połączoną z degustacją znakomitych win z Hiszpanii

Wielkie wina Hiszpanii – Rueda i Ribera del Duero

7 czerwca (piątek), godz. 19.00

Restauracja Szara Gęś, ul. Rynek Główny 17 w Krakowie

Spotkanie prowadzi

Wojciech Giebuta – przewodnik enoturystyczny w Podróże z winem, autor książki
„Kuchnia i wino. O sztuce łączenia win z potrawami”

Andreea Irimia – przedstawiciel firmy Grupo Yllera

Menu i wina

Aperitif

Cava Mont Marçal Extremarium Brut Reserva, DO Cava, Hiszpania



**Pstrąg macerowany w soli, olej z gór św. Wawrzyńca, piklowana cebula, chrzan
Półgęsek, konfitura figowa, fermentowany pieprz**

**Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej, marynowane grzyby, syrop z wędzonej papryczki,
ikra z pstrąga**

Boada Verdejo, DO Rueda, Hiszpania



Krem z zielonych szparagów

Boada Verdejo Viñas Viejas, DO Rueda, Hiszpania

Yllera 9 Meses, VdT Castilla y León, Hiszpania



**Pierś z kaczki, purée z kalafiora z białą czekoladą, sos z czarnym bzem, pieczone ziemniaczki,
majonez truflowy, sałata rzymska, rzodkiewka, ser bursztyn, gorczyca**

Boada Crianza, DO Ribera del Duero, Hiszpania

Boada Reserva, DO Ribera del Duero, Hiszpania



Szara Gęś – biszkopt, krem, likier, biała czekolada

Cena 390 zł od osoby, **cena klubowa 350 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.

