


Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na kolację połączoną z degustacją znakomitych win z antypodów. Odkryjemy, na czym polega dzikość sauvignon blanc i przekora pinot noir z Nowej Zelandii. Rozsmakujemy się w aksamitnych czerwieniach z doliny Barossa w Australii. Wieczór zwieńczy degustacja doskonałego wina Shortfire Quartage – wyjątkowo soczystego i aksamitnego blendu wielkich francuskich odmian.

Dziki sauvignon blanc i boski shiraz

 **Restauracja Plenty**
Rynek Sienny 1 w Szczecinie

 **7 marca (piątek)**
godz. 19.00

Spotkanie prowadzi:

Marcelina Solińska-Ormaniec
– przewodniczka enoturystyczna w Podróże z winem

Menu i wina

Aperitif
Milton Park Chardonnay, South Australia, Australia

Mini tatar z tuńczyka z awokado i świeżym imbirem
Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Garnuszek krewetek z limonką
Saint Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Pierś kaczki w porto z kopytkami i czerwoną kapustą
Saint Clair Marlborough Origin Pinot Noir, Marlborough, Nowa Zelandia

Shotfire Barossa Shiraz, Barossa, Australia

Shotfire Quartage, Barossa, Australia

Ciasto czekoladowe z Baileysem



Cena 350 zł od osoby, **cena klubowa 310 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