

Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na kolację połączoną z degustacją znakomitych win francuskich. Zaprezentujemy wina ze śródziemnomorskiego południa kraju i nadreńskiej, słonecznej Alzacji.

Francja nieoczywista



Dworek New Restaurant
ul. Żywiecka 193 w Bielsku-Białej



16 maja (piątek)
godz. 19.00

Spotkanie prowadzi:

Marcelina Solińska-Ormaniec

– przewodniczka enoturystyczna w Podróże z winem

Menu i wina

Aperitif

*Cléebourg Gewurztraminer Grande Réserve,
AOC Alsace, Francja*

Łosoś / kalarepa / ogórek

Cléebourg Riesling Bio, AOC Alsace, Francja

*Cléebourg Riesling Grande Réserve,
AOC Alsace, Francja*

Szparagi / sos holenderski / ciasto

*Deux Rangs Courts Chardonnay, IGP Pays
d'Oc, Francja*

Kaczka / burak / kalafior / demi glace porto

*Roche de Belanne Merlot, IGP Pays d'Oc,
Francja*

*Pure Altitude Malbec, IGP Haute Vallé
de l'Aude, Francja*

Twaróg / truskawka / czarny bez / ciasto francuskie

*Réserve de Marande Gros Manseng, IGP
Côtes de Gascogne, Francja*



Cena 370 zł od osoby, **cena klubowa 330 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