

Noc z operą i winem

Rigoletto w Operze Narodowej

Zapraszamy na wyjątkowe spotkanie Klubu Domu Wina, połączone ze spektaklem operowym. Będzie to świetna okazja by posłuchać najsłynniejszej opery Verdiego w międzynarodowej gwiazdorskiej obsadzie.

Rigoletto w Operze Narodowej to klasycznie przygotowana inscenizacja, od lat ciesząca się niesłabnącym zainteresowaniem melomanów.

Przed spektaklem zapraszamy na specjalne zwiedzanie gmachu opery oraz kolację łączącą tradycyjną meksykańską kuchnię z urugwajskimi winami.

Będzie zatem pięknie i smacznie.

19 stycznia (sobota), początek o godzinie 15.00

Program wieczoru

15.00 – spotkanie głównych holu Teatru Wielkiego – Opery Narodowej

15.00 – zwiedzanie gmachu opery „od frontu i od zaplecza”

16.00 – aperitif w saloniku przy Łoży Rządowej

16.30 – kolacja w restauracji Agnieszki i Marcina Kręglickich *El Popo*

19.00 – spektakl (w rolach głównych Ho-Yoon Chung, Jorge Lagunes, Aleksandra Olczyk i Hubert Zapiór)

Wieczór wraz z wprowadzeniem do opery poprowadzi

Wojciech Giebuta

Menu degustacyjne oraz wina

Aperitif

Cava Palau Brut, Mont Marçal, DO Cava



Przystawki

Nachos con slasa casera – chipsy z salsą ze świeżych warzyw

Jalapeño con atun – papryczki jalapeño z tuńczykiem

Calabaza con marinera – sałatka z pieczoną dynią, salsą marinera i migdałami

Pollo con nuez y granada – sałatka z miodowym kurczakiem i granatem

Juan Carrau Sauvignon Blanc, VCP Uruguay, Urugwaj

Chardonnay de Reserva, VCP Uruguay, Urugwaj



Dania główne

Quesadillas – tortille grillowane z serem i warzywami

Camote – pieczony batat z jogurtem, granatem i kolendrą

Alitas al tequila – płonące skrzydełka z tequilą

Fajitas – kawałki wołowiny piers z kurczaka grillowane z papryką i cebulą

Chili con carne – mięso duszone z fasolą i chili

Fajitas vegetarianas – portobello i boczniki grillowane z papryką i cebulą

Juan Carrau Cabernet Sauvignon, VCP Uruguay, Urugwaj

Tannat de Reserva, VCP Uruguay, Urugwaj

Amat Tannat, VCP Uruguay, Urugwa



Deser

Churros – ciasteczka cyrkonowe z gorącą czekoladą

Crepas cajeta – meksykańskie naleśniki z orzechami i karmelem

Cena 450 zł od osoby, **cena klubowa 390 zł* od osoby.**

Cena obejmuje – bilet najwyższej klasy premium, zwiedzanie gmachu Teatru Wielkiego, wprowadzenie do koncertu oraz kolację z winem. Za spotkanie można rozliczyć się także punktami klubowymi – licząc 3900 punktów za osobę.

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

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