

Best Western Premier Hotel International Brno

Vás zve na unikátní gastronomický zážitek

Snoubení vína a pokrmu

25. 11. 2010 v 19.00 hod.

Restaurace Lucullus



www.reisten.net

Anglické výrazy pro vápenec, žulu a spraš daly název nově vzniklému svazku tří předních vinařství na jižní Moravě – Reisten, Staré Vinařství a Nové Vinařství.

Specifická podloží vinic těchto vinařství dala vzniknout vínům, jejichž nezaměnitelná chuť se snoubí s mistrovstvím týmu šéfkuchaře Best Western Premier Hotelu International Brno, pana Miroslava Husáka.

Vy máte nyní jedinečnou příležitost vychutnat interakci mezi špičkovými víny a špičkovými pokrmy.

Menu:

- ústřice s tomatovým vinaigrettem
Sauvignon blanc Classic pozdní sběr Reisten 2008
- pošírované filátko z mořského vlka s avokádovým krémem a humrovou esencí
Cuvée Slunečný vrch Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené Nové Vinařství 2007
- domácí kulajda s hříbkou a pošírovaným bio nebo křepelčím vejcem
Cépage Ryzlink rýnský Nové Vinařství 2008
- prso z perličky upravené ve vakuu na carpacciu z červené řepy, dýňové pyré a pěna z uzených Foie Gras
Gryllus červený cuvée Vinařství Špalek 2007
- sýr s lanýžovým krémem
Pinot blanc pozdní sběr Nový Šaldorf Vinařství Špalek 2005
- máslová hruška jako dortík, mousse a tartar
Maidenburg Pinot blanc pozdní sběr Reisten 2008

Cena: 800,- Kč

Minerální vody po celý večer a vybraná vína k menu jsou zahrnuty v ceně.



EDELSPITZ

Staré Vinařství - Nový Šaldorf

www.starevinarstvi.cz
www.saler.cz



NOVÉ VINAŘSTVÍ

www.novevinarstvi.cz

Vápenecové podloží dává vína mohutnější a plnější, která vynikají vyšší mineralitou.

Na žulovém podloží vznikají písčitohlinité až písčito kamenité půdy, které jsou výhřevné a dodávají vínům jemnou kořenitost.

Sprašová podloží dávají lehčí a krupavá vína s pikantní kyselinou.

BW Premier Hotel International Brno, Husova 16, 659 21 Brno, Tel.: 542 122 111, sales@hotelinternational.cz, www.hotelinternational.cz

LIME
GRANITE
LOESS

VÁPENEC
ŽULA
SPRAŠ

