

NOVINKY Z GASTROENOLOGICKÉHO PROGRAMU BRANKO ČERNÉHO

★★★ HOTEL
happy star

Nabízíme 60 – 90 minutová show pro vaše hosty, kamarády či klienty v prostorách hotelu Happy Star Hnanice



1) VÍNO, DESTILÁTY A ČOKOLÁDA

Nejnovější a zároveň největší hit nabídky. Zdánlivě nespojitelné chutě a vůně se prolnou v nezapomenutelném zážitku. Jedna z nejlepších čokolád na světě Amedei, vítěz řady mezinárodních soutěží, tu představí 8 nejlepších kousků své produkce – od bílé přes mléčnou k 70% výběrům z nejlepších světových plantáží – Grenady, Madagaskaru či Trinidadu. Spolu s čokoládami se tu ve vzájemném snoubení můžete seznámit se suchými i sladkými víny z domácí i zahraniční produkce. Nechybí klasické snoubení s portským či brandy. Vrcholem je spojení s brandy, která zrála spolu s hruškami v sudu barrique. Cena 1 199 Kč/os. včetně DPH.

2) SEKTY VYROBENÉ TRADIČNÍ TECHNOLOGIÍ, KAVIÁR A LOSOS

Postupně podáváme 7 sektů kvašených v láhvi – tradiční, nejsložitější a nejdražší technologie výroby - v kombinaci s drobnými kanapkami se 3 druhy uzeného lososa a 3 druhy kaviáru. Poslední sekt je sladký. Do degustace je zařazen vždy jeden zahraniční velmi prestižní sekt – španělská cava a jeden domácí raritní sekt. Vše je samozřejmě provázeno informacemi o rozdílnosti výroby, surovin a chutí. Cena 1 099 Kč za osobu včetně DPH.



3) DOUTNÍKY S PORTSKÝM VÍNEM

Ochutnáte 4 druhy portských vín, od základního až po 10leté, a jedno víno vyrobené stejnou technologií na Moravě. Prezентujeme výhradně nejlepší portská vína na našem trhu, určená výhradně pro gastronomii a specializované obchody, značky Cálem a Burmester. V druhé části večera nabízíme kvalitní kubánské doutníky, dámám menší cigarillos. Hosté si vyzkoušejí, jak se mění chuť vína v závislosti na chuti doutníku. Prezentace je spojena s výkladem o historii a způsobu výroby portského vína i doutníků. Cena 1 099 Kč za osobu včetně DPH.

4) DOUTNÍKY S PORTSKÝM VÍNEM A BRANDY

Ochutnáte 5 druhů portských vín, od základního až po 20leté, 2 vína vyrobená stejnou technologií na Moravě a jedno brandy (dle volby nabízíme i staré cognacy). Prezентujeme výhradně nejlepší portská vína na našem trhu, určená výhradně pro gastronomii a specializované obchody, značky Calem a Burmester. V druhé části večera nabízíme kvalitní kubánské doutníky, dámám menší cigarillos. Hosté si vyzkoušejí, jak se mění chuť vína v závislosti na chuti doutníku, či chuť doutníku po konzumaci brandy či cognacu. Prezентация je spojena s výkladem o historii a způsobu výroby portského vína, brandy i doutníků. Cena 1 299 Kč za osobu včetně DPH.



Samozřejmě, že stále platí nabídka nejrůznějších typů řízených degustací českých, moravských i zahraničních vín, i nabídka pultových degustací, které mohou vhodně doplnit vaše party či rauty.

Vrcholem nabídky jsou programy snoubící víno a pokrmy do ideální harmonie. Tyto programy nemohou být nabízeny kdekoliv, musí dojít ke vzájemné symbióze mezi šéfkuchařem a sommelierem. Navíc většina těchto programů vychází z receptur Branko Černého, které vycházejí v Knihách o krásě snoubení vín a pokrmů (spoluautor Dr. Luboš Bárta). Ve vybraných hotelích České republiky jsme pro vás připravili celou sérii menu na téma Snoubení vín a pokrmů či Zážiteková gastronomie.



V hotelu Happy Star jsme pro vás, spolu se šéfkuchařem Raimundem Truhlářem připravili 4 nová menu o pěti či šesti chodech. Ke každému z nich podáváme ve vzájemném snoubení 10 – 12 výjimečných vín Znovínu Znojmo a.s. Navíc si můžete užívat se sekty v nočním whirlpoolu a bazénu.

Programy jsou kalkulovány pro skupiny od 14 do 45 osob. Rádi vám však vytvoříme vaši vlastní kalkulaci či program ušitý na míru.

Informace o jednotlivých menu a programech vám rádi poskytneme na branko@vinnysklep.cz nebo 608 13 10 13. Podrobnosti a reference najdete na www.vinnysklep.cz