

Vážení přátelé,

vinný sklep U Jeňoura Prušánky – Nechory si Vás u příležitosti *Festivalu otevřených sklepů* dovoluje pozvat na delikátní banket „**Morava tradičně a přesto jinak - harmonie s nechorskými víny**“.

Menu pro Vás sestavil a připraví šéfkuchař našeho sklepa Roman Dvořáček a vybraná vína nechorských vinařů bude prezentovat hlavní sommelierka Jana Vašíčková.

Máte možnost výběru ze dvou termínů:

***pátek 19. 6. 2009** (předvečer *Festivalu otevřených sklepů*) od 17 hod.

***neděle 21. 6. 2009** (polední banket) od 12 hod.

Cena menu včetně vín je 790,-Kč/osobu

V případě zájmu o účast na této enogastronomické akci si rezervujte místo na tel. 605276362, 602780358, či e-mailu jana@ujenoura.cz, info@ujenoura.cz – obratem Vám sdělíme podrobnosti pro úhradu (číslo účtu, variabilní symbol). Kapacita banketu je omezená, reagujte prosím s dostatečným předstihem.

„Morava tradičně a přesto jinak - harmonie s nechorskými víny“

*

Uvítáme Vás skleničkou čerstvého Muškátu moravského vlastní produkce a kanapkou

*

Losos z naší udírny na načechráném salátku

Ryzlink rýnský, pozdní sběr, 2007

Rodinné vinařství Košut

*

Kuřecí galantina s lanýžovým želé a medovou hořčicí

Tramín červený, pozdní sběr, 2007

Rodinné vinařství Košut

*

Bramborový krém s opečeným jeličkem zakápnutý dýňovým olejem

Rulandské modré, výběr z hroznů, 2006

Vinařství Marek Pšovský

*

Nechorské uzené žebro s paličkou v křenovém dipu podávané s domácím chlebem

Dornfelder, jakostní, 2007

Vinařství Marek Pšovský

*

Vepřová panenka plněná ořechovým pyrém servírovaná se slaninovou polentou a šouletem z červené čočky

Zweigeltrebe, pozdní sběr, 2006
Vinařství U svatého kříže

*

Variace sýrů starého kontinentu
Neronet, jakostní, 2005
Vinařství U svatého kříže

*

Tvarohové noky v jahodové omáčce s moruší
Frankovka, slámové víno, 2005
Vinný sklep U Jeňoura