



Penzion Vila ve spolupráci s restaurací La Bouchée uvádí

## Gurmetské menu Svatomartinského Festivalu otevřených sklepů 2010

**13. listopadu ve 13. hodin a ve 20 hod.**

Penzion Vila, třída Komenského 2085/7269701 Kyjov-Nětčice

**Rezervace: tel. 518 612 749, e-mail vila@wo.cz (omezená kapacita)**

Víno	Menu
Aperitiv: Veltlínské červené ranné 2009 pozdní sběr Vinařství Štěpán Maňák	Amuse-bouche: Concassée z dlouho pečené červené řepy ovoněné vanilkovou solí a zjemněné crème fraîche
Neuburské 2008 pozdní sběr Vinařství Dufek	Carpaccio z telecího hřbetu ochucené čerstvou rukolou a citronovým olejem
Chardonnay 2009 pozdní sběr Vinařství Štěpán Maňák	Tygrí kreveta pečená na másle položená na jablečném chutney
Sylvánské zelené 2009 výběr z hroznů Vinařství Krist	Králík dušený s tymiánem servírovaný na nakládaném citronu a jasmínové rýži
Rulandské modré 2008 výběr z hroznů Vinařství Krist	Gratinovaný zrající kozí sýr v tyrolském špeku s bílým toastem
Dornfelder 2009 pozdní sběr Vinařství Štěpán Maňák	Kachní prsíčko pečené medium přelité perníkovým jus doplněné kopečkem bramborové kaše
Chardonnay 2009 výběr z hroznů Vinařství Dufek	Polévka z čerstvého ovoce s ricottovými knedlíčky sypaná bazalkovým cukrem

**Cena 699 Kč za celé menu**

**Menu vytvořeno šéfkuchařem La Bouchée:**

Michal Hájek

**Vzorky vín k chodům vybírala:**

Daniela Kundrová, vrchní číšník La Bouchée

**Údolní 33, 602 00 Brno**

[info@labouchee.cz](mailto:info@labouchee.cz)

[www.labouchee.cz](http://www.labouchee.cz)

