



Borvacsora

a Sopronbánfalvi Kolostor Éttermében

Vezetett séta a Kolostorban, melyet Dr. Tama István igazgató tart, ezt követően a résztvevők négyfogásos borvacsorán vehetnek részt. A vendégek válogatást kapnak a Soproni Borvidék legjobb boraiból Lukács Szabolcs, országos sommelier bajnok bemutatásában és betekintést nyernek a borvidék történelmébe, érdekességeibe is.

“A” menü

Fogadóital: Taschner Brut Pezsgő (Soproni Borvidék)
Előétel:
Lazac gravlax – Bónis-Reitter Zweigelt Rosé (Soproni Borvidék)
Leves:
Fácán esszencia leves – Zachár Chardonnay (Soproni Borvidék)
Főétel:
Szarvas bélszín túrófánkkal – Özséb bora (Prémium kadarka, Gróf Buttler pincészet, Egri Borvidék)
Desszert:
Süttőtökös-pekándió pite (Zenit késői szüret – Vincellér Borbirtok, Soproni Borvidék)

“B” menü

Fogadóital: Taschner Brut Pezsgő (Soproni Borvidék)
Előétel:
Grillezett kecskesajt mézes békikörtével – Bónis-Reitter Zweigelt Rosé (Soproni Borvidék)
Leves:
Sültkarfiol-krémléves, serrano chips – Zachár Chardonnay (Soproni Borvidék)
Főétel:
Csirke supreme, brokkolis burgonya gratin, zöldfűszeres tejfölhab – Özséb bora (Prémium kadarka, Gróf Buttler pincészet, Egri Borvidék)
Desszert:
Áfonyás tésztakosár – Zenit késői szüret – Vincellér Borbirtok, (Soproni Borvidék)

IDŐPONT: 2025. OKTÓBER 11. 18:00

Indulási pont a Hoteltől, **találkozás 18:00 órakor.**