

Nechte se (s)vést svými smysly...

...V Hotelu Týnec...



HOTEL TÝNEC



...při Dobré sklence.

Na co se můžete těšit? Tak například na:

- 🐰 Ubytování pro 2 osoby na 1 noc se snídaní podávanou formou švédského stolu v našem klubu.
- 🐰 Večerní degustaci 6 vzorků vín s výkladem.
- 🐰 Vytříbené, 5-ti chodové menu našeho šéfkuchaře.

Původně ~~4.490,-~~

Cena po 20% slevě Playboyweek 3.600,-

Vybrat si můžete z následujících termínů:

13. – 14.7. 16. – 17.8. 24. – 25.8.

Jak na rezervaci? Jednoduše zavolejte na tel. číslo 774 443 854 nebo napište na e-mail hotel@phcs.cz.

Těšíme se na Vás!

(Níže naleznete přehled vín a chystané menu)



Pochutnat si budete moci například na:

Menu:

Blanširovaný zelený chřest s holandskou concase omáčkou, zastřeným vejcem a affilla cress.

Krém z uzeného lososa s česnekovou pěnou a restovanou mandlí.

Terinka z husích jatýrek s želé z dezertního vína, polníčkový salátek.

Filírovaná kančí svíčková s pečenými grenaile brambůrky, čokoládová omáčka.

Výběr sýrů s chipsy z červené řepy a pastináku.

Čokoládové suflé s horkou malinou a griliášem.



Menu:

Tymbál z marinovaných sardinek s frissé salátkem, bylinkové máslo.

Čerstvé slávky s medvědlím česnekem, bílým vínem a loupanými rajčaty, francouzská bageta.

Polévka z králičího masa „pot-au-feu“, brunoise zeleninou, panchettové chipsy.

Pečený jehněčí hřebínek „saratoga“ v mátové krustě s křenovým puré, pastinákové chipsy.

Grilované sýry v tramezzínu na pařeném chilli zelí s little gem salátkem.

Tradiční italský dezert „zabaione“ s vínem Marsala a domácí sušenkou.



Skvělé jídlo doplníme výbornými italskými víny, z oblasti VENNETA, z vinic rodiny PALADIN, převážně z vinařství BOSCO DEL MERLO, které k nám dováží společnost DOBRÁ SKLENKA

s.r.o.

Sklenku na uvítanou naplníme skvělým

PROSECCO BRUT MILLESIMATO 2016



K předkrmům ochutnáte

PINOT GRIGIO TUDAJO



K hlavním chodům výběr z červených vín jako jsou:

CABERNET SAUVIGNON NONO MIGLIO, SYRAH a REFOSCO ROGGIO DEI ROVERI 2013,



A na závěr okusíme naše dezertní víno vhodné ke sladké tečce nakonec

VERDUZZO SOANDRE



Pro uskutečnění degustace je stanoven minimální počet účastníků.