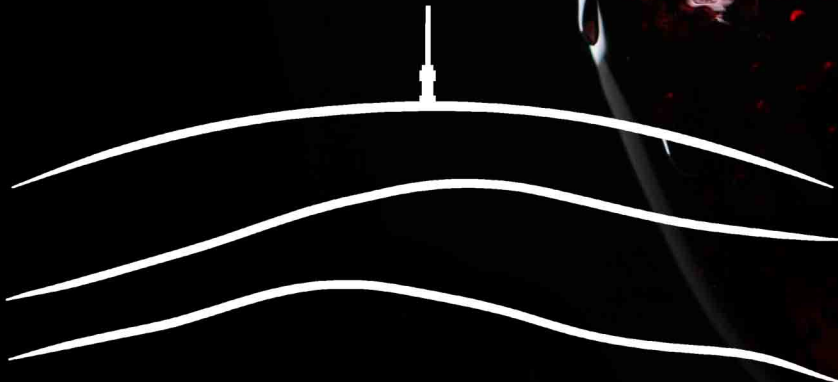


Gourmet borvacsorák



BORHOTEL

Szilvett

FARKASMÁLY

Borhotel Szilvett Farkasmály

1. Borvacsora menü

Irsai Olivér 2018
Bárdos és Fia Pincészet

Olasz rizling 2016
Regélő Borház

Nyárest rosé 2018
Ákos Pince

Cabernet sauvignon 2015
Szőke Mátyás

Cserszegi fűszeres 2017
Regélő Borház

Lágy kecskesajt bazsalikomos
olivával, akácmézes
almakrémmel és diópralinével

Fogasfilé narancsos
édeskömény mártással

Érlelt szarvascomb
borókán sütve
erdei gombás velutével
és házi burgonyafánkkal

Tiroli almás rétes
vanília fagyalattal

Menüár: 5.800 Ft / fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Borhotel Szilvett Farkasmály

2. Borvacsora menü

Szürkebarát 2017
Regélő Borház

Tepertős házi pogácsa

Királyleányka 2017
Szőke Mátyás

Aszalt paradicsommal
töltött sertésszűz
salátaágyon

Zenit 2014
Laczkó Borház

Borjú erőleves
szarvasgomba
gombóccal

Pinot noir – cabernet
sauvignon rozé 2018
Bárdos és Fia Pincészet

Tonhal steak
mézes gyümölcságyon
jázminrizzsel

Farkasvér 2016
(száraz, barrique) Regélő Borház

Csokoládé szuflé
vanília fagyalattal

Menüár: 6.200 Ft / fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Borhotel Szilvett Farkasmály

3. Borvacsora menü

Sauvignon blanc
2018

Bárdos és Fia Pincészet

Pas-komi chardonnay
2017

Szőke Mátyás

Nyárest rosé 2018
Ákos pince

Syrah 2015

Dominium Pincészet

Peresi couvee 2015

Szőke Mátyás

Tímea 2014

Ákos Pince

Erdélyi padlizsánkrém
pirítóssal és kiskerti zöldségekkel

Lazac steak
szórt parmezánnal és
párolt parajjal

Marha rostélyos (rib-eye)
steak zöld borsmártással
és héjas cripers burgonyával

Sajttorta barackkompóttal

Házi, kézműves sajtok

Menüár: 7.600 Ft / fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Borhotel Szilvett Farkasmály

4. Borvacsora menü

Irsai Olivér 2018

Bárdos és Fia Pincészet

Medvehagymás házi pogácsa

zöldfűszeres, magyaros vajkrémmel

Királyleányka 2017

Szőke Mátyás

Füstölt libamell szeletek

friss kerti salátaágyon

Chardonnay 2015

Laczkó Borház

Nyárest rosé 2018

Ákos Pince

Grillezett fogasfilé

csirágos rizottóval

Amerlot 2012

Szőke Mátyás

Virágmézes-csípős lesütött

mangalicaoldalas hagyma-
lekvárral és túrós ganca

Irsai Olivér

édes, fehérpezsgő

Hungária

Fehér csokoládés brownie

málnakrémmel

Menüár: 7.800 Ft/fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Borhotel Szilvett Farkasmály

5. Borvacsora menü

Sauvignon Blanc 2018

Ákos Pince

Avokádós friss saláta

lilahagymás kecskesajttal

Szürkebarát 2018

Bárdos és Fia Pincészet

Tatár bifsztek pirítóssal
és friss zöldségekkel

Imperial couvee

2016

Bárdos és Fia Pincészet

Vaddisznó szűz színes
borsmártással és krokettal

Peresi couvee 2015

Szőke Mátyás

Cabernet franc 2014

Laczkó Borház

Csokoládé trilógia

Tímea 2014

Ákos Pince

Menüár: 7.800 Ft / fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Borhotel Szilvett Farkasmály

6. Borvacsora menü

Irsai olivér 2018

Bárdos és Fia Pincészet

Pas-komi chardonnay
2017

Szőke Mátyás

Pinot noir – cabernet
sauvignon rozé 2018

Bárdos és Fia Pincészet

Merlot 2014

Dominium Pincészet

Tímea 2014

Ákos Pince

Királyrák saláta

Hízott libamájpástétom
aszúzelé alatt
fügechutney-val

Bélszín wellington-módra
(közepesen átsütve)

Panna cotta
áfonyás erdei mézzel

Menüár: 9.500 Ft / fő

+36 37 309 074

info@hotelszilvett.hu

Gourmet borvacsora ajánlatunkat 8 főtől lehet igénybe venni. Egységes menüválasztás alapján, gálavacsora jelleggel történik a felszolgálás. Ceremóniájához hozzátartozik a borok részletes bemutatása borász előadásával.



Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

A megrendelő elfogadja lemondási feltételként, hogy a megrendelés lemondása az időpont előtt 7 nappal térítésmentes. 3-6 nappal a rendezvény előtt 50%-ban, 1-2 nappal előtte 100%-ban térítésköteles!