



Szeretettel várjuk családi
pincészetünkbe, ahol kétszáz
éves múltú pincénk és présházunk
emlékeit őrizve
minden évszakban nyitva tartunk.

Kimért és palackos boraink
mellett több mátrai pincészetek
borait is kóstolhatják.

Borkóstolók alkalmával a borok
bemutatásán túl mesélünk, regélünk
a Farkasmály pincesor történelméről,
pincénk eredetéről.

Egységes választás alapján a
borkóstolás szabályait betartva
méllyülhetnek el Vendégeink
a mátrai borok zamatában.

+36 70 315 9645, +36 37 309 074

info@hotelsziluett.hu



Már az ajtóban élvezhetik Vendégszeretetünket:
4 cl Pannonhalmi irsai olívér 1.400 Ft/fő.

Borkóstolók a ház boraiból 2 főtől

1. Borkóstoló (folyó, minőségi borokból) 1.800.- Ft/fő
4 x 1dl bor, házi készítésű pogácsa, szódavíz
2. Borkóstoló 2.600.- Ft/fő
(folyó és palackos, minőségi borokból) 2 dl folyó és
2 dl palackos bor, házi készítésű pogácsa, szóda
3. Borkóstoló 3.600.- Ft/fő
(palackos, minőségi borokból)
5 x 1dl bor, házi készítésű pogácsa, szódavíz
4. Borkóstoló (muzeális borokból) 7.500.- Ft/fő
(5-ből 3 fajta, több mint 5 éves borból)
5 x 1dl bor, házi készítésű pogácsa, szódavíz
5. Borkóstoló 4.800.- Ft/fő
(palackos, minőségi borokból)
8 x 1dl bor, házi készítésű pogácsa, szódavíz

Sajttál: három féle sajt (150 gramm) 1.200 Ft/fő

Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

A Vendégek érkezésekor bemutatjuk
a Farkasmályi pincesor történelmét, felfedjük
több mint 200 éves múltját.

www.hotelsziluett.hu

Mátrai körkép (mátrai pincészetek válogatása) 6 főtől

1. Borkóstoló (reduktív fajtákból)

3.200 Ft/fő

4 tétel (4 x 0,7 dl), házi készítésű pogácsa, szódavíz

Irsai olivér 2024 (Bárdos Pincészet), Zöldvelteleni 2022 (Szőke Mátyás),
Nyárest rozé 2024 (Ákos Pince), Cserszegi fűszeres 2024 (Regélő Borház)

2. Borkóstoló (reduktív és oxidatív fajtákból)

4.000 Ft/fő

5 tétel (5 x 0,7 dl), házi készítésű pogácsa, szódavíz

Irsai olivér 2024 (Regélő Borház), Cabernet sauvignon rozé 2024 (Bárdos Pincészet),
Peresi couvee 2020 (Szőke Mátyás), Pinot noir 2018 (Laczkó Borház), Tímea 2024 (Ákos Pince)

3. Borkóstoló (reduktív és oxidatív fajtákból)

5.000 Ft/fő

5 tétel (5 x 0,7 dl), házi készítésű pogácsa, szódavíz

Bodzás 2024 (Ákos Pince), Furmint selection 2020 (Bárdos Pincészet),
Cabernet sauvignon rozé 2024 (Bárdos Pincészet),
Farkasvér 2023 (Regélő Borház), Merlot 2016 (Laczkó Borház)

4. Borkóstoló (reduktív és főként oxidatív fajtákból)

6.500 Ft/fő

5 tétel (5 x 0,7 dl), házi készítésű pogácsa, szódavíz

Sauvignon blanc 2024 (Bárdos Pincészet), Paskomi chardonnay 2021 (Szőke Mátyás), Nyárest rosé
2024 (Ákos Pince), Merlot 2016 (Laczkó Borház), Diós kékfrankos 2022 (Centurio Szőlőbirtok)

5. Borkóstoló (prémium válogatás, csak a legjobb borokból)

13.500 Ft/fő

7 tétel (7 x 0,7 dl), házi készítésű pogácsa, szódavíz

Bodzás 2024 (Ákos Pince), Sauvignon blanc 2024 (Bárdos Pincészet), Furmint selection 2020 (Bárdos Pincészet),
Cabernet sauvignon rozé 2024 (Bárdos Pincészet), Pinot noir 2018 (Laczkó Borház),
Aragon 2020 (Dominium Pincészet), Liberty 2021 (Centurio Szőlőbirtok)



Mátrai körkép borkóstolóink helyi
termelők legértékesebb tételeit
hivatottak bemutatni. Sommelier
segítségével térképezhetik
fel a borok íz- és illataromáit.
Áraink az ÁFA-t tartalmazzák.

Borkóstolókat a borház boraiból 2 főtől
lehet igénybe venni, mátrai körkép
borkóstolóinkat 8 főtől ajánljuk.

Borkóstoláshoz előzetes bejelentkezés szükséges.

Rendezvény vagy foglalás lemondása a megrendelt
időpont előtt 7 nappal térítésmentes. 3-6 nappal
a rendezvény előtt 50%-ban, 1-2 nappal
előtte 100%-ban térítésköteles!

+36 37 309 074; +36 70 315 9645

www.hotelsziluet.hu
info@hotelsziluet.hu