

Piros Ház

hagyományörző, nemzeti
kiszvendéglő

Kedves Barátunk!

Nagy örömünkre szolgál, hogy meghívhatjuk a **Piros Ház Vendéglő** következő **kulináris Borvacsorájára**,

2017. január 28-án szombaton 19.00 órára – Rozgonyi Pincészet – Bodrogkeresztúr, Tokaj

Lieber Gast!

Es gibt uns eine große Freude Sie im **Gasthaus Piros Ház** in Zsira auf unseren nächsten **kulinárischen Weinprobe mit Abendmenü** zu willkommen **Am Samstag den 28. Januar 2017 um 19 Uhr – Rozgonyi – Bodrogkeresztúr, Tokaj**

A tavalyi év legkülönlegesebb, legbensőségesebb és legmagávalragadóbb borvacsoráját Rozgonyi Istvánnak és kedves családjának köszönhetjük, akik igazán különleges estét varázsoltak Éttermünkbe, szinte Tokajban repítettek minket. Projektoros kivetítéssel, a bortájegység jellemzőit, életképeit hozták el nekünk. István feledhetetlen előadása által eljutottunk a letisztult tokaji életérzéshez. Valamint azok a Borok... még most is a számba érzem azt a Tokaji szűz esszenciát. Felejthetetlen! Azt a különleges estét sok jelenlévő vendégünk emlegeti azóta is! Ezt szeretnénk megmutatni azon kedves vendégeinknek, akik nem voltak velünk az estén, valamint újra átélni kedves vendégekkel, akik megtisztelték bennünket jelenlétükkel. Természetesen István (nem is Ő lenne, ha nem) megint tartogat nekünk csodálatos meglepetéseket kis birodalmából, pincészetéből.

Íme az est menüje borokkal együtt, ezzel szeretnénk ingerelni vendégeink érzékszerveit.

Menü:

1., Császárhússal sült kecskesajt grillezett paprikával és szőlő magolajban konfitált paradicsommal; Tokaji Furmint 2013 száraz

Mit Kaiserfleisch gebratener Ziegenkäse, dazu gegrillter Paprika und in Traubenkernöl eingelegte Tomaten; Tokajer Furmint 2013, trocken

2., Tönköly rizottó kamillás velőhabbal, tészta ropogóssal; Tokaji Kabar 2015 száraz

Dinkel Rizotto mit Kamille mark schaum knussprige pasta; Tokajer „Kabar” 2015, trocken

3. Omlós csirkecomb vaniliás aszalt barackkal, lime-os dresszingsel és paszternák krémmel; Tokaji Furmint 2013 félédes

-Flaumiger Hühnerschenkel, getrocknete Aprikose mit vanillegeschmack, dazu Lime dressing und Pastinakcreme; Tokajer Furmint 2013, Halb süß

4. Borban abált kacsamáj ánizsos muskotály redukcióval és citrom zselével; Tokaji Muskotály 2015 édes

In Wein abgerührter Entenleber mit anis-muskat Reduktion und zitronen Gelee; Tokajer Muskotály 2015 süß

5. Zsályás vajban sült szűzpecsenye gyömbéres tökpürével, süttők vagdalékkal és lilaburgonyával; Tokaji Cuvee Kései szüret 2013

In Salbeibutter gebratener Medaillon mit Ingwer-Kürbis Püree, dazu Kürbisstückchen und Lilakartoffel; spät geerntete Tokajer 2013, süß

6. Diótorta birsalmával ; Tokaji Aszú 5 puttonyos 2008

Nusstorte mit Quitte; Tokajer Aszú 5 Butten 2008 süß

A vacsora ára, mely magában foglalja a teljes menüsört és valamennyi bor kóstolását, szakértő bemutatás mellett: **9500,- Ft/ fő.**

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a borvacsora ideje alatt kizárólag az előre meghatározott menüsört és a hozzá illő italokat áll módunkban felszolgálni. Vacsoránkon mindössze 40 vendéget tudunk fogadni, ezért kérjük, hogy részvételi szándékát mielőbb jelezze az alábbi elérhetőségeik valamelyikén. Találkozásukban bízva, Tisztelettel: Turcsányi Tamás Üzletvezető

Preis enthält ganze Menü und Wein kost neben der Vorstellung der Speise und Weine vom Experten: **9500,-Ft (32 EUR) / Pers.**

Wir bitten Sie Ihre Interesse und Anmeldung an den folgenden (unten lesbaren) Kontaktdaten oder bei Familie Toth zu melden!

Wir hoffen unsere Treffen! Herzlichen Grüßen: Turcsányi Tamás, Chef und Sommelier



Foglalás / Reservierung: +36 99 310 011 vagy info@etterem-zsira.hu

www.etterem-zsira.hu, FB: Piros Ház Vendéglő

