

Tisztelt Vendégünk!

Dear Ladies and Gentleman ! - Sehr geehrte Damen und Herren !

Ezúttal a „Borvacsorák” program keretében, a Luka pincészet mutatkozik be.

A borestre **2011. október 14-én, pénteken 19.00** órakor kerül sor.

Helyszín: Vadászkiért Vendéglő Sopron, Udvarnoki u. 6.

Der Weinabend findet am Freitag, dem 14. Oktober 2011. Beginn: 19.00 Uhr
in der Gaststätte „Zum Jagdhorn” (Sopron, Udvarnoki u.6) statt.



MENU

Welcome Drink - Meal: / Aperitif:

Soproni Kékfrankos 2010 / Soproner Kékfrankos 2010

Amuse Bouche pármái sonkával, fügével, dióval
Amuse Bouche mit Feigen, Walnüssen und Parmaschinken

Almás-tormás céklakoktél sajtforgáccsal
Apfel- Meerrettich- rote-Rüben Cocktail mit Käsechips

Soproni Zweigelt 2010 / Soproner Zweigelt 2010

Régi ízek a magyar konyhából: / Old Taste from the Hungarian Cuisine:

Libamájtorta fiatal liba májából, burgonyarösztí ágyon, enyhén csípős lecsóval, kukorica lepényen
Gänselebertörtchen vom Rost auf pikantem Letscho-Kartoffelrösterbett und Polenta

Soproni Madárlátta Merlot 2009 / Soproner Mertot 2009

Daloshegyi őzpörkölt, sok vörösborral, gesztenyeszemekkel, kertifűszeres-vargányás galuskával
Rehpörkölt in Rotwein mit Kastanien vom Sängenberg dazu Steinpilznockerln

Soproni Pinot Noir 2010 / Soproner Pinot Noir 2010

„a szívhez közel” Cuvée (C+Zw) 2008 / Soproner Cuvée (C+Zw) 2008

Tányérdesszert: étcsokoládé, kardamomos szilva (a szív fűszere) és feketeribiszke Sorbet
Dessert Teller: Bitterschokoladen dazu Cardamom-Zwetschken und Johannisbeeren Sorbet

Soproni Cabernet Sauvignon 2007 / Soproner Cabernet Sauvignon 2007

Asztalfoglalás / Reservation /Tischreservierung: +00/36/99/314-385

Price /Preis: 7.900 Ft/Person/HUF/Pers

Megtisztelő jelenlétére számítva üdvözlettel:

Looking forward to your visit:

Ihren geschätzten Besuch erwartend verbleiben wir mit Freundlichen Grüßen:

Bausz Gyuláné

Bausz Gyula

