



Snoubení vín a pokrmů

29.3. 2012 Branko Černý / Miroslav Mužik

Vinařství Gotberg, Vinařství Chateau Lednice

Gotberg - Muškát moravský 2011 kabinet

**1. Paštika z husích jater Foie Gras s medovo-majoránkovou omáčkou,
zdobená pěnou z čerstvé majoránky**

Chateau Lednice – Sauvignon 2010 kabinetní

Gotberg - Chardonnay 2010 pozdní sběr

2. Pošírovaná hruška s medem a česnekem, kuskus s pancettou

Chateau Lednice – Rulandské šedé 2011 výběr z hroznů

Chateau Lednice – Grand Chateau Pinot 2010

3. Karotkový krém se zázvorem

Chateau Lednice – Ryzlink vlašský 2011 pozdní sběr

Chateau Lednice – Frankovka rosé 2011 pozdní sběr

4. Candát s višňovou omáčkou na cukrovém hrášku

Gotberg - Ryzlink rýnský 2010 pozdní sběr

Gotberg - Merlot – rosé 2011 pozdní sběr

**5. Jehněčí kýta s pasírovanou zeleninovou omáčkou,
smažené šklubánky**

Gotberg - Rulandské modré 2010 výběr z bobulí

Chateau Lednice – Rulandské modré 2009 pozdní sběr

6. Domácí grepový sorbet se zázvorem

Gotberg - Rulandské šedé 2010 výběr z hroznů

Chateau Lednice – Tramín červený 2010 kabinetní

7. Banánový piškot s čokoládovým krémem a vanilkovým sněhem

Gotberg - Pálava 2009 výběr z hroznů