VEČER V HISTORICKÉM VINNÉM SKLEPĚ ZÁMKU ZÁBŘEH

„DEGUSTAČNÍ ŠESTICHODOVÉ MENU & VÍNO Z MORAVY“

gastronomický zážitek v autentickém prostředí
historického vinného sklepa s vinným párováním

—-

Welcome drink
„Bublinky“ Plaček, Müller Thurgau, polosuché

Espuma z olomouckého sýru, kváskový chléb
Veltlínské zelené, výběr z hroznů, suché, Jindrovo vinařství

Kachní rillette, nakládaná jablka
Sauvignon Sexenberg, pozdní sběr, suché, Vinařství Piálek & Jäger

Pečený candát, špičaté zelí, demi-glace z puškvorcového piva, bramborový lívanec
Sauvignon Blanc, pozdní sběr, suché, Vinařství Ivičič

Filet mignon, omáčka z kořenové zeleniny, žemlový knedlík
Dornfelder, pozdní sběr, suché, Vinařství Ivičič

Zámecký závin, vanilková pěna
Pálava, pozdní sběr, polosladké, Vinařství Holánek

Výběr sýrů a šunky
Domácí sušená panenská svíčková/ klášterní romadur/ sýr Gran Moravia
Ryzlink vlašský, VOC, polosuché, Vinařství Holánek

Digestiv
„Horňácká ořechová“, likér z palírny Kuželov U větrného mlýna (30%)

rezervace je možná pro 6-12 osob
délka večeře: 3,5 hodiny
rezervace nejméně 7 dní předem

cena 3 990 Kč/ osobu
- záloha ve výši 50% je podmínkou pro potvrzení rezervace a lze ji uhradit bankovním převodem
- doplatek v hotovosti, platební kartou nebo na fakturu

Máte-li zájem o rezervaci, neváhejte kontaktovat manažera restaurace, pana Lukáše Satkeho, na adrese satke@zamek-zabreh.cz.

VEČER V HISTORICKÉM VINNÉM SKLEPĚ ZÁMKU ZÁBŘEH

„DEGUSTAČNÍ SEDMICHODOVÉ MENU & VÍNO ZE STŘEDOMOŘÍ“

gastronomický zážitek v autentickém prostředí
historického vinného sklepa s vinným párováním

—

Welcome drink
Clara C´ Fiori di Prosecco Rosé, DOC Spumante Brut

Tapenáda ze sušených rajčat/ Maldera burattina s lanýžem, ciabatta, olivový olej
Ca´di Rajo Prosecco, DOC Treviso Brut

Chorizo tapas/ cuketa s kozím sýrem
Delapierre Cava Brut

Telecí roastbeef, rukola, dijonská majonéza, grissini
Chardonnay, Piemonte DOC, Cantine Povero

Steak z tuňáka, zeleninová caponata, grilovaný kruton z polenty
Primitivo Salento Rosato IGP, Andreas Mazzei

Risotto alla Milanese, dušené hovězí líčko
Valpolicella Ripasso DOC Classico "Le Morete", Manara

Panna cotta, mango
Coteaux du Layon, Famille Denis

Výběr sýrů
gorgonzola/ camembert de Normandie/ Parmigiano reggiano
Barbera di Piemonte DOC, Andreas Mazzei

Digestiv
Grappa Fior di Vite (40%)

rezervace je možná pro 6-12 osob
délka večeře: 3,5 hodiny
rezervace nejméně 7 dní předem

cena 3 990 Kč/ osobu
- záloha ve výši 50% je podmínkou pro potvrzení rezervace a lze ji uhradit bankovním převodem
- doplatek v hotovosti, platební kartou nebo na fakturu

Máte-li zájem o rezervaci, neváhejte kontaktovat manažera restaurace, pana Lukáše Satkeho, na adrese satke@zamek-zabreh.cz.

EVENING IN A HISTORIC WINE CELLAR OF CHATEAU ZÁBŘEH

„SIX-COURSE TASTING MENU & WINE FROM MORAVIA“

a gastronomic experience in the authentic setting
of a historic wine cellar with wine pairing

—-

Welcome drink
„*Bubbles“ Plaček, Müller Thurgau, semi-dry*

Olomouc cheese espuma, sourdough bread
Grüner Veltliner, late harvest, dry, Jindra Winery

Duck rillettes, pickled apples
Sauvignon Sexenberg, late harvest, dry, Piálek & Jäger Winery

Roasted pike-perch, pointed cabbage, sweet flag beer demi-glace, potato pancake
Sauvignon Blanc, late harvest, dry, Ivičič Winery

Filet mignon, root vegetable sauce, bread dumpling
Dornfelder, late harvest, dry, Ivičič Winery

Chateau apple strudel, vanilla foam
Pálava, late harvest, semi-sweet, Holánek Winery

Cheese and ham selection
Homemade dried pork tenderloin/ Romadur cheese/ Gran Moravia cheese
Welschriesling, VOC, semi-dry, Holánek Winery

Digestif
„*Horňácká ořechová“, walnut liqueur from the Kuželov Distillery (30%)*

reservation is possible for groups of 6-12 guests
duration of the dinner: 3,5 hours
reservation to be made at least 7 days in advance

price 3 990 CZK per person
- a 50% deposit is required to confirm the reservation and can be paid by bank transfer
- the remaining balance to be paid in cash, by credit card or by invoice

Should you wish to make a reservation, please do not hesitate to contact the restaurant manager, Mr. Lukáš Satke, at satke@zamek-zabreh.cz.

EVENING IN A HISTORIC WINE CELLAR OF CHATEAU ZÁBŘEH

„SEVEN-COURSE TASTING MENU & MEDITERRANEAN WINES“

a gastronomic experience in the authentic setting of a historic wine cellar with wine pairing

—

Welcome drink
Clara C´ Fiori di Prosecco Rosé, DOC Spumante Brut

Sun-dried tomato tapenade/ truffle burratina, ciabatta, olive oil
Ca´di Rajo Prosecco, DOC Treviso Brut

Chorizo tapas/ zucchini with goat cheese
Delapierre Cava Brut

Veal roast beef, arugula, dijon mayonnaise, grissini
Chardonnay, Piemonte DOC, Cantine Povero

Seared tuna steak, vegetable caponata, grilled polenta crouton
Primitivo Salento Rosato IGP, Andreas Mazzei

Risotto alla Milanese, braised beef cheek
Valpolicella Ripasso DOC Classico "Le Morete", Manara

Panna cotta, mango
Coteaux du Layon, Famille Denis

Cheese selection
gorgonzola/ camembert de Normandie/ Parmigiano reggiano
Barbera di Piemonte DOC, Andreas Mazzei

Digestif
Grappa Fior di Vite (40%)

reservation is possible for groups of 6-12 guests
duration of the dinner: 3,5 hours
reservation to be made at least 7 days in advance

price 3 990 CZK per person
- a 50% deposit is required to confirm the reservation and can be paid by bank transfer
- the remaining balance to be paid in cash, by credit card or by invoice

Should you wish to make a reservation, please do not hesitate to contact the restaurant manager, Mr. Lukáš Satke, at satke@zamek-zabreh.cz.