

Kedves Klubtagok!

Engedjék meg, hogy e levelünkben a következő két ínyenc vacsorára hívjuk fel figyelmüket.

2017. április 24., 19.00 óra
Akadémiai Klub, Vörösmarty-terem

Bemutatkoznak a győztesek
Válogatás a Magyar Tudományos Akadémia Bora 2017 bormustra
nyertes boraiból

Étel- és italsor:

Aperitif:

Cabernet Rosé, 2016, Feind Borház (Balatonfüred-Csopak)
Mandarinsaláta gyökérgyöngyökkel

Kacsasült és libamáj-mousse törökmogyoróval mikró zöldekkel, színes kenyerekkel
Kamocsay Prémium Ihlet Cuvée, 2015, HillTop (Neszmély)

Cukorborsó- és brie-krémleves

Zöld spárga vöröschilis hollandi mártással, pirított meleg garnélatattárral
Furmint Selection, 2015, Pajzos Zrt (Tokaj)

Lassan sült marhahátszín tavaszi káposztával, burgonyagombóccal és jus-vel
Cabernet Franc Reserve, 2009, Takler Borbirtok (Szekszárd)

Zöldalmatorta málnakrémmel
Tokaji Aszú, 2013, Grand Tokaj

Ásványvíz, kávé tejjel vagy tejszínnel

A vacsora ára 8 800 Ft/fő. Jelentkezni – a vacsora árának befizetésével –
az Akadémiai Klub éttermében 2017. április 20-ig (csütörtök) lehet.

Tel.: +36-1-312-0626; 411-6371

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

2017. május 22., 19.00 óra
Akadémiai Klub, Kodály- és Vörösmarty-terem

Ismerjük meg Budapest szőlőskertjét!
Kóstoló és vacsora etyeki borászokkal

A filoxéra-vészig a budai oldalon végig, de még Kőbányán is szőlőt láthatott az utazó mindenfelé. Ma már mutatóban sincs belőle. Az Etyek-budai Borvidék vált Budapest Grinzingjévé, egyre ismertebb pincészeteivel, fogadóival és rendezvényeivel várja a vendégeket csaknem egész évben.

Vacsoránkra meghívtuk a borvidék három jeles borászatát:
az **Etyeki Kúriát**, a **Rókusfalvy Birtokot** és a **Haraszthy Pincészetet**.

Sétáló kóstoló keretében mutat be három-három bort minden borászat, majd az ültetett, háromfogásos vacsorához újabb nedűk kerülnek poharainkba. A borvidéken a fehérborok dominálnak, de szép savú, fűszeres vörösek is találunk szép számmal.

Ételsor:

Falatkák a sétáló kóstolóhoz:

Mandulás füstölt pisztránggolyó
Lecsó fürjtojással
Garnélatempura édes-savanyú mártással
Marhasonka lazackaviárral
Libamáj csokoládés szilvalekvárral

Az ültetett vacsora fogásai:

Vadconsommé húsával, új répával és vermuttal

Grillezett borjúsűz fokhagymás gévagombával, lágy, sajtos mogyoróburgonyával
Öreghegy, 2014, Haraszthy Pincészet
Pinot noir, 2014, Etyeki Kúria

Sós karamell

Ásványvíz, kávé tejjel vagy tejszínnel

A vacsora ára 8 800 Ft/fő. Jelentkezni – a vacsora árának befizetésével – az Akadémiai Klub éttermében 2017. május 18-ig (csütörtök) lehet.
Tel.: +36-1-312-0626; 411-6371

Felhívjuk figyelmüket, hogy a kínált borok kóstolási mennyisége 1,5 dl/fő (desszertboroknál 1 dl).
A vacsora 19 órától 23 óráig tart.