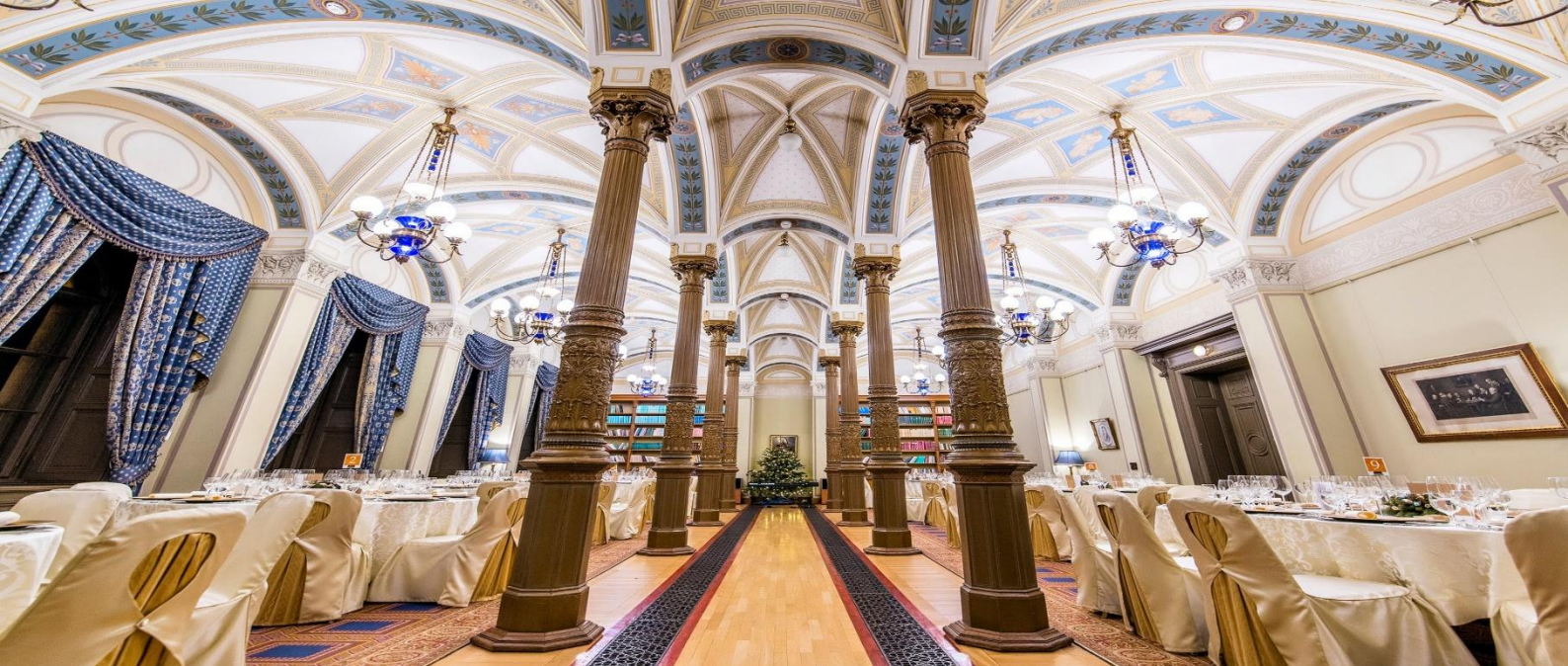




GASZTRONÓMIAI VACSORA

Időpont: **2025. november 17., hétfő 18:30**

(Vendégérkezés 18.30-tól, vacsora 19:00 órától)

Helyszín: **Akadémiai Klub Kodály- és Vörösmarty-terem**

(1051 Budapest, Széchenyi István tér 9.)

A vacsora témája:

10 ÉVES SZEKSZÁRD PALACK – 10 BORÁSZ, 10 BOR, EGY KÖZÖS TÖRTÉNET

A Szekszárdi Borvidék legjelesebb borászatai által életre hívott Szekszárdi Bormíves Céh – többéves előkészítő munka után – tíz esztendeje alkotta meg a Szekszárd Palackot.

Ebbe a karakteres, stílusosan tervezett üvegbe kizárólag a borvidék emblemikus borai – a Kadarka, a Kékfrankos és a Bikavér – kerülhetnek, méghozzá csak akkor, ha a Bormíves Céh zsűrije az adott bort arra érdemesnek ítéli.

A palack azóta a minőség, az összefogás és a szekszárdi borok egyedi karakterének szimbóluma lett.

Most, tíz év távlatából, a borvidék tíz kiváló borásza és tíz válogatott bora érkezik, hogy egy közös esten meséljenek a Szekszárd Palack történetéről – a kezdetektől napjainkig.

Tíz borász, tíz bor, egy borvidék – és egy este, ahol minden korty egy darab Szekszárd.

A 10 borászat: Attila Birtok, Bodri Pincészet, Eszterbauer Borászat, Heimann Családi Birtok, Lajvér Borbirtok, Pálincás Pince, Sebestyén Pince, Takler Pince, Tüske Pince, Vida Borbirtok

Az est házigazdája Domián Emese, nemzetközi borakadémikus.

MENÜSOR

Aperitif:	*	<i>Tüske Harmados Kadarka 2024</i>
Falatka:	*	<i>Füstölt kacsamell áfonyás borzselével</i>
		<i>Szekszárd Palack bemutató</i>
		<i>Heimann Porkoláb Kadarka 2024</i>
Hideg előétel:	*	<i>Feketebundás lazac algalátával</i>
		<i>Vida Bonsai 2024</i>
		<i>Eszterbauer Tanyamacska Kékfrankos 2024</i>
Főétel:	*	<i>Libacomb lilakáposzta-krémmel, édesburgonyafánkkal és jus-vel</i>
		<i>Sebestyén Iván 2020</i>
		<i>Takler Örökség Bikavér 2019</i>
Kincses Sajtválogatás:	*	<i>Parenycia töltött tekercs, Szekszárdi szenes, Camembert</i>
		<i>Lajvér Kékfrankos 2020</i>
		<i>Attila Birtok Bendegúz Kékfrankos válogatás 2021</i>
Desszert:	*	<i>Étsokoládé mousse meggyel</i>
		<i>Piper-Heidsieck Essential BldN</i>
		<i>Espresso, ásványvíz</i>

A klubtagjaink számára a gasztronómiai est ára bruttó 19.500,-Ft/fő, mely a borokból kóstoló mennyiséget tartalmaz.

Jelentkezni – a vacsora árának befizetésével – az Akadémiai Klub Étteremben 2025. november 13-ig (csütörtökig) lehet. Telefonszám: +36 30 220 1057 (Bányi Ferenc) +36 1 3120626; info@klubetterem.hu (Étterem Recepció)

