

# Nechte se (s)vést svými smysly...

...v Parkhotelu

Český Šternberk...



...při Dobré sklence.

Na co se můžete těšit? Tak například na:

- 🐰 Ubytování pro 2 osoby na 1 noc se snídaní podávanou formou švédského stolu v naší restauraci.
- 🐰 Kávu pro dvě osoby v Café Český Šternberk.
- 🐰 Prohlídku hradu pro 2 osoby.
- 🐰 Večerní degustaci 10 vzorků vín s výkladem.
- 🐰 Vytríbené, 6-ti chodové menu našeho šéfkuchaře.

~~Původně 5.990~~

Cena po 20% slevě Playboyweek 4.800,-

Vybrat si můžete z následujících termínů:

25.-26.5.    20.-21.7.    10.-11.8

Jak na rezervaci? Jednoduše zavolejte na tel. číslo 774 443 854 nebo napište na e-mail [hotel@phcs.cz](mailto:hotel@phcs.cz).

Těšíme se na Vás!

(Níže naleznete přehled vín a chystané menu)



*Pochutnat si budete moci na:*

*Menu:*

*Blanštrovaný zelený chřest s holandskou concase omáčkou, zastřeným vejcem a affilla cress.*

*Krém z uzeného lososa s česnekovou pěnou a restovanou mandlí.*

*Terinka z husích jatýrek s želé z dezertního vína, polníčkový salátek.*

*Filírovaná kančí svíčková s pečenými grenaile brambůrky, čokoládová omáčka.*

*Výběr sýrů s chipsy z červené řepy a pastináku.*

*Čokoládové suflé s horkou malinou a griliášem.*



*Menu:*

*Tymbál z marinovaných sardinek s frissé salátkem, bylinkové máslo.*

*Čerstvé slávky s medvědlím česnekem, bílým vínem a loupanými rajčaty, francouzská bageta.*

*Polévka z králičího masa „pot-au-feu“, brunoise zeleninou, panchettové chipsy.*

*Pečený jehněčí hřebínek „saratoga“ v mátové krustě s křenovým puré, pastinákové chipsy.*

*Grilované sýry v tramezzínu na pařeném chilli zelí s little gem salátkem.*

*Tradiční italský dezert „zabaione“ s vínem Marsala a domácí sušenkou.*



*Skvělé jídlo doplníme výbornými italskými víny, z oblasti VENNETA, z vinic rodiny PALADIN, převážně z vinařství BOSCO DEL MERLO, které k nám dováží společnost DOBRÁ SKLENKA s.r.o.*

*Sklenku na uvítanou naplníme skvělým  
PROSECCO BRUT MILLESIMATO 2016*



*K předkrmům ochutnáte*

*PINOT GRIGIO TUDAJO nebo*

*SAUVIGNON BLANC TURRANIO 2016*



*K hlavním chodům výběr z červených vín jako jsou:*

*CABERNET SAUVIGNON NONO MIGLIO, SYRAH, CHIANTI CLASSICO CAPOTONDO,*

*REFOSCO ROGGIO DEI ROVERI 2013, CORDELIO ROSSO CURTAFRANCA 2010*



*Mezitím ochutnáme jedno z našich šumivých vín*

*FRANCIACORTA GRAN CUVÉE*



*A na závěr okusíme naše dezertní víno vhodné ke sladké tečce nakonec*

*VERDUZZO SOANDRE*



Pro uskutečnění degustace je stanoven minimální počet účastníků.

