Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 14:03

Link do produktu: https://www.sklephotelbohema.pl/menu-degustacyjne-dla-jednej-osoby-z-alkoholem-p-59.html



Menu degustacyjne dla jednej osoby z alkoholem

Cena	**510,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Zaproszenie można zakupić osobiście w całodobowej recepcji Hotelu Bohema lub on line z wysyłką pod wskazany przez Państwa adres pocztowy.

Jeżeli chcieliby Państwo otrzymać imienne zaproszenie, wówczas przy dokonywaniu zakupu w okienku Komentarz do zamówienia proszę wpisać imię i nazwisko osób lub osoby obdarowanej.

Restauracja Weranda położona jest w centrum Bydgoszczy.
Z ogromnych okien naszej restauracji roztacza się widok na Park Kazimierza Wielkiego i historyczną, pięknie odrestaurowaną fontannę Potop.
Menu Restauracji to połączenie klasycznej i eleganckiej polskiej kuchni z europejskim akcentem.
W piątki i soboty oferujemy muzykę fortepianową na żywo.
Wspaniałym początkiem tego wieczoru może być limuzyna z szoferem, która przyjedzie pod wskazany adres i zawiezie Państwa na kolację do restauracji.

MENU DEGUSTACYJNE

Prosecco ‘Mucha’ Extra Dry, DOC Treviso, Włochy, 125 ml

Amuse-bouche

Pieczywo domowe

masło solone

Przystawki

Tatar z marynowanego łososia

koper włoski, ogórek zielony

Sella & Mosca, DOC Vermentino di Sardegna, Włochy, 100 ml

Foie gras

nasza Brioche, puree z modrej kapusty, piklowana szalotka

Sauternes Chateau Roumieu, Bordeaux, 100ml

Zupa

Consomme wołowe

pierożki z mięsem wołowym, marchew, olej rydzowy, natka pietruszki

Intermezzo

Sorbet cytrynowy z Cava

Dania główne

Dziki Halibut

algi, brokuł w tempurze, marchew, pak choi, sos z małżami

Joseph Drouhin Chablis 'Vaudon', AOC Chablis, Francja, 100ml

Stek z polędwicy wołowej

pieczony ziemniak Hasselback, warzywa grillowane, sos Béarnaise

Vina Ventisquero Reserva, Maipo Valley, Chile, 100 ml

Deser

Semifreddo chałwowe

Zestaw degustacyjny Graham's 10YO, 20YO, 30YO, 90 ml

Pettit Fours

Oferta dostępna codziennie, do zamówienia przez wszystkich Gości przy stole

Tasting Menu

Prosecco 'Mucha' Extra Dry, DOC Treviso, Italy, 125 ml

Amuse-bouche

Homemade bread

salted butter

Starters

Marinated salmon tartare

fennel, cucumber

Sella & Mosca, DOC Vermentino di Sardegna, Italy, 100 ml

Foie gras

our Brioche**,** red cabbage puree, pickled shallots

Sauternes Chateau Roumieu, Bordeaux, 100ml

Soup

Beef consomme

dumplings with beef meat, carrot, pak choi, clam sauce

Intermezzo

Lemon sorbet with Cava

Main Dishes

Wild Halibut

algae, tempura broccoli, carrot, pak choi, clam sauce

Joseph Drouhin Chablis 'Vaudon', AOC Chablis, France, 100ml

Sirloin beef steak

baked Hasselback potato, grilled vegetables, béarnaise sauce

Vina Ventisquero Reserva, Maipo Valley, Chile, 100 ml

Deser

Halvah Semifreddo

Graham's tasting set 10YO, 20YO, 30YO, 90 ml

Pettit Fours

Available on a daily basis, to be ordered by all of the table's guests

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Transfer na kolację: Bez transferu , Transfer na kolację (+ 300,00 zł), Transfer w obie strony (+ 600,00 zł)

Warunki zakupu vouchera

Szczegółowe informacje na stronie: https://www.hotelbohema.pl/zasady-korzystania-z-zaproszen-upominkowych/