



*Večera
aristokratov*

Aristokratická rodina Andrásyovcov v období 18. a 19. storočia bola mimoriadne gurmánsky založená. Vo svojom rodinnom sídle v kaštieli Betliar usporiadala kráľovské hody.

Privítací prípitok: Chateau Viničky Tokaj 6 putňový 1989

- víno bude podané v kalichu so zlatými strapcami
- čašníci budú v dobovom oblečení 19. storočia

Slávnostná večera:

- stoly budú prestreté v štýle rod. Andrásyovcov z 19. storočia
- jednotlivé jedlá sú vyberané práve z tohto obdobia sú to obľúbené jedlá z rodiny Andrásyovcov

Studené predjedlo:

- podáva gróf Andrásy György (1797 - 1872)
- 100g V koži upečené údené kačacie prsíčka s mrkvovými a cuketovými hoblinami, obloha, domáci chlieb
- Mrva&Stanko, Chardonnay výber z hrozna 2006
 - polievku podáva gróf Andrásy Gyula (1860 - 1929)
- 0,33l Bažantí vývar s nit'ovkami
- Mrva&Stanko, Chardonnay výber z hrozna 2006

Hlavné jedlo:

- podáva gróf Andrásy Manó (1821 - 1891)
- šesť miestna misa aristokratov (na teplo) husacie stehno, bravčová panenka, údená krkovička, morčacie prsia, marinovaný zubáč, jelení steak, vyprážené šampiňóny, pečené kolienko, teľacie filé, zemiakové dolky, natur ryža, kyslá obloha (paradajková paprika, feferóny, kapustový šalát)
- Strekov, Hron 2004, Pavelka Paves Červený Barique 2004
 - podané bude na baroko misách s vlastným naberaním

Dezert:

- podáva grófka Andrásy Gyuláné Kendefy Katinka (1892 - 1985)
- 80g Dobošová torta s karamelom
- Chateau Belá, Rizling Rýnsky výber z hrozna 2005

Záverečný chod:

- podáva gróf Andrásy Géza (1856 - 1938)
- 150g Syrový ježko - jednohubky z rôznych druhov syrov napichnuté v chlebe (pecorino romano, raclette, montasio, gouda...)
- Chateau Belá, Rizling Rýnsky výber z hrozna 2005

Hotel DAM s.r.o.,
Košická Belá 220, 044 65 Košická Belá
Tel: +421 55 6961 301
+421 55 6961 303
Fax: +421 55 6961 304
E-mail: hotel@hoteldam.sk