



*Hotel Kikelet* \*\*\*\*

*Radó Pince*

## “Fűziós konyha a Mecsekoldalban”

**A “Pécsi éttermi estek” című rendezvénysorozatunk nyitó rendezvénye a Hotel Kikeletben**

Szeretettel meghívjuk Önt és kedves Partnerét a Hotel Kikelet\*\*\*\* (7635 Pécs, Károlyi Mihály út 1.) Panoráma éttermében 2008. november 29-én este 17.30-tól megrendezendő gasztronómiai estünkre, ahol a magyar konyha alapanyagait, technikai és a nemzetközi konyha ízei adnak randevút egymásnak.

### Program:

17.30-tól	Kapunyitás
18.00-kor	Pohárköszöntő
18.15-től	Koller Zsolt clubvezető előadása a Pécsi Gastro Club céljairól és a magyar gasztronómia trendjeiről
18.30-tól	Golyák Csaba 3-szoros Aranytányér győztes, Európa- és világbajnoki helyezett chef előadása a pécsi Kikelet magyar gasztronómiában elfoglalt helyéről
18.45-től	Radó István Úr előadása a Pécs-Mecseki borútról és a Radó Pincéről
19.00-től	Vacsora és borkóstoló. Az egyes fogások felszolgálása közben gasztronómiai tájékoztatót tart Golyák Csaba, a Radó Pince borait pedig Radó István mutatja be.
21.00-től	Tánczene

### „A” menüsor

- Tapas trilógia – Lazactatár, Füstölt libamell, Parasztszonka, Zöldség tatár, Salátákkal, Balzsamkaramellel
- Lencsekrém leves parasztszonka chipsszel
- Szürkemarha paprikás dödöllével, házi csalamádéval
- Varga béles gyümölcs kompóttal

### A Pécsi Radó Pince borbemutatója:

1. Radó Pécsi Zöld Veltellini 2008
2. Radó Pécsi Kékfrankos rozé 2008
3. Radó Pécsi Chardonnay 2007
4. Radó Pécsi Cirfandli száraz 2007
5. Radó Szekszárdi Kékfrankos 2007
6. Radó Pécsi Cirfandli kései szüretelésű félédes 2007

### „B” menüsor

- Tapas trilógia – Lazactatár, Füstölt libamell, Parasztszonka, Zöldség tatár, Salátákkal, Balzsamkaramellel
- Tormakrém leves
- Jércemell roston zöldségekkel, fehérboros mecseki gombákkal, polentával
- Tradicionális somlói galuska



A rendezvényen való részvétel díja 4200 Ft, clubtagoknak 3700 Ft. Minden fentiekben túli fogyasztás saját költségére történik. A részvételi szándékának jelzését menüválasztással a díj befizetésével, kérjük 2008. november 24-ig tegye meg. Jelentkezés, információ: [info@pecsigastroclub.hu](mailto:info@pecsigastroclub.hu), 30/641-4750.

Szeretettel várjuk:

**A Pécsi Gastro Club szervezői és vezetői**

