

Vinařství Laurent-Perrier bylo založeno roku 1812. Dnes je jedním z posledních a také největším nezávislým výrobcem Champagne (vinařství vlastní rodina Nonancourtových) a je po celém světě uznáváno jako jeden z nejlepších a nejprestižnějších výrobců šampaňského vína. Jako jedno z mála v Champagne leží přímo v srdci rozsáhlých vinic na Marně, v malebné vesničce Tours-sur-Marne na křižovatce mezi 3 předními podoblastmi Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Cote des Blancs. Úspěch Champagne Laurent-Perrier vychází z úcty k přírodě a respektování potřeb vinné révy, dlouholeté spolupráce s obchodními partnery a hlavně z nesmlouvavých nároků na kvalitu každého cuvée. Společně s hodnotami rodiny Nonancourtových dávají vzniknout jedinečné nabídce Champagne vín pro každou příležitost a jazyček. Umění současného chef de cave Michela Fauconneta a jeho předchůdce Alaina Terriera, který je uznáván jako jeden z největších vinařů v Champagne, oslovilo i britský královský dvůr, jehož je Laurent-Perrier oficiálním dodavatelem – jak o tom svědčí znak Prince of Wales na každé lahvi Laurent-Perrier Cuvée Brut.

Laurent-Perrier was founded in 1812, and today it is one of the last – and the biggest – independent producers of Champagne. Owned by the Nonancourts family, Laurent-Perrier is considered to be one of the most prestigious producers of champagne wines around the world. Situated in the heart of expansive vineyards on the Marne river, in the cozy village of Tours-sur-Marne, Laurent-Perrier is at the crossroads of three prominent Champagne sub-regions: Montagne de Reims, Vallée de la Marne and Cote des Blancs. The success of Laurent-Perrier Champagne is a result of three important factors: the Nonancourts' respect for nature, especially, the needs of the grape wine vines; the family's long-term cooperation with knowledgeable business partners; and rigid quality standards for each cuvée. Taken together, these factors ensure that Laurent-Perrier is the perfect Champagne. When you combine the perfect Champagne with the unique art of the current chef de cave, Michel Fauconnet, and his predecessor, Alain Terrier (one of the most noted winemakers in the Champagne region), it is no surprise that Laurent-Perrier is the official supplier of the British Royal Court, and that the insignia of the Prince of Wales appears on every bottle of Laurent-Perrier Cuvée Brut.

Pozvánka na Champagne Laurent-Perrier Winemaker's Gala večeři

Radisson SAS Alcron Hotel Vás zve na Champagne Laurent-Perrier Gala večeři
připravenou šéfkuchařem Romanem Paulusem
a doprovázenou ochutnávkou Champagne Laurent-Perrier v přítomnosti
pana Armauda Longuenta, ředitele exportu tohoto prestižního vinařství.

24. září 2008, 19.00 hod.

Restaurace La Rotonde
Radisson SAS Alcron Hotel, Štěpánská 40, Praha 1

Informace a rezervace:
Email: david.patek@radissonsas.com
Tel: 222 820 028, 603 198 445
Cena menu pro 1 osobu: 3500 Kč

Invitation to Champagne Laurent-Perrier Winemaker's Gala Dinner

The Radisson Alcron SAS Hotel invites you to a Champagne Laurent-Perrier
Winemaker's Gala Dinner prepared by Executive Chef Roman Paulus
and accompanied with Champagne Laurent-Perrier tasting presented by
Mr. Arnaud Longuent Export Director of this prestigious Champagne house.

September 24, 2008 at 7:00 pm

La Rotonde Restaurant
Radisson SAS Alcron Hotel, Štěpánská 40, Prague 1

For information and reservations, please contact:
Email: david.patek@radissonsas.com
Tel: 222 820 028, 603 198 445

Price of menu for 1 person: 3500 CZK



Laurent-Perrier degustační menu

Amuse bouche
Ústřice Fin de Claire zapečená krémem sabayone
s Laurent-Perrier
Laurent-Perrier Ultra brut

Královský krab z Barentsova moře s pikantním
avokádem a omáčkou z pečených pimento papriček
Laurent-Perrier brut LP

Raviola plněná volskou oháňkou a foie gras
podávaná s křupavým černým kořenem
Laurent-Perrier vintage 1999

Na pánvi pečený halibut s řeřichovým rizotem
a pěnou z raků
Laurent-Perrier Grand Siècle

Vybrané 'Alcron dezerty'
Laurent-Perrier rosé

Laurent-Perrier tasting menu

Amuse bouche
Fin de Claire oyster gratinated
with Laurent-Perrier sabayone
Laurent-Perrier Ultra brut

Barents Sea King Crab and spicy avocado
with roasted pimento peppers sauce
Laurent-Perrier brut LP

Ox tail and foie gras ravioli with crispy salsify
Laurent-Perrier vintage 1999

Pan fried halibut and grilled tiger prawn
on water cress risotto and crayfish foam
Laurent-Perrier Grand Siècle

Assorted 'Alcron desserts'
Laurent-Perrier rosé