



WINEMAKER'S GALA VEČEŘE
5. ÚNOR 2009, 18:00 – 23:30

Drazí milovníci vína a gastronomie,

Zveme Vás na úžasný večer, plný skvělého vína a báječných delikates, kterým Vás provede zástupce kalifornského vinařství Merryvale pan Freddy Wohnrau. Představí Vám vína z kalifornských vinic Santa Heleny, která perfektně doplní speciální 6-chodové menu, sestavené Národním týmem Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Kompozici vín z nabídky společnosti M. Král & spol. sestavil diplomovaný sommelier pan Michal Procházka.

Amouse Bouche

Pěna z uzených kachních prsou a mladé červené řepy
Merryvale SAUVIGNON BLANC Starmont 2007

Dýňové rizoto s mečounem chytaným na udici, konfitovaným v olivovém oleji s rozmarýnem
Merryvale SILHOUETTE (Chardonnay) 2005

Krém z černého kořene, raviola plněná zvěřinovým ragú s kerblíkem

Pečená hovězí svíčková z Kaplické farmy, sedlina z mladého špenátu, žemlový knedlíček s rozdušenou volskou oháňkou
Merryvale PINOT NOIR Carneros 2006

Kandované máslové hrušky v ledové tříšti ze zakysané smetany, gratinovaný tvarohový koláč
Merryvale ANTIGUA NV

Káva a čaj

2490 Kč / osoba včetně vína a nealkoholických nápojů

Rezervujte si svůj stůl předem na telefonu 296 630 914, počet míst je limitován.

INTERCONTINENTAL PRAHA
Zlatá Praha Restaurant

Pařížská 30, Praha 1, 110 00

Tel: +420 296 630 914, +420 296 631 111, Fax: +420 224 811 207, Email: prague@ihg.com; www.zlatapraharestaurant.cz

WINEMAKER'S GALA DINNER
5TH FEBRUARY 2009, 18:00 – 23:30

Dear Wine and Gastronomy lovers,

We are inviting you for an exceptional evening which will be personally guided by Mr. Freddy Wohnrau who will introduce you to Merryvale Vineyards, California. Wines from Santa Helena's vineyards perfectly match our unique 6 course menu presented by the National Team of Association of Chefs and Pastry Chefs in the Czech Republic.

The wines have been selected by certified sommelier Michal Procházka from M.Král & spol. Company.

Amouse Bouche

Mousse of smoked Duck Breast and Beet-root
Merryvale SAUVIGNON BLANC Starmont 2007

Pumpkin Risotto with rod caught Swordfish, confit in Olive Oil and Rosemary
Merryvale SILHOUETTE (Chardonnay) 2005

Salsify Cream, Ravioli filled with Venison Ragout and Chervil

Baked Sirloin of Beef from "Kaplice" cattle-range, young Spinach Custard, Bread Dumpling with stewed Oxtail
Merryvale PINOT NOIR Carneros 2006

Candied Pears in Sour Cream Smoothie, Curd Cheese Cake au gratin
Merryvale ANTIGUA NV

Coffee and Tea

2490 CZK / per person including wines and soft drinks

Please make your table reservation in advance +420 296 630 914, seating is extremely limited.