
DEGUSTAČNÍ PROGRAM

Vážení přátelé dobrého vína,

vítejte v našem degustačním sklepě, kde bychom Vás rádi seznámili s moravskými víny Vinařství Novosedly VINO FOL.

Úvodem Vám musíme sdělit několik důležitých informací:

- kapacita našeho degustačního sklepa je max. 30 osob. Při počtu menším než 10 osob, si účtujeme režijní poplatek ve výši 2000 Kč (neplatí se v případě krátkodobé degustace).
- ubytování v našem vinařství zatím nenabízíme, ale dlouhodobě spolupracujeme se dvěma hotely v okolí, a proto můžeme zajistit ubytování právě zde. Odvoz do sklípku a zpět pokud budete mít zájem, můžeme zajistit.
- V rámci degustačního programu jsme pro Vás připravili několik variant ochutnávek vína a gastronomických zážitků:

1. KRÁTKODOBÁ DEGUSTACE – 2 až 3 hodiny

STANDARD - 450 Kč/osoba

V ceně je zahrnuto:

- Sýr vhodný k vínům
- Dva druhy domácích klobás
- Domácí škvarková pomazánka
- Několik druhů pečiva
- Perlivá a neperlivá voda

V rámci degustace se ochutnává 8 druhů vín (5 bílých odrůd, 3 odrůdy červené). Nedílnou součástí je i odborný výklad.

2. DLOUHODOBÁ DEGUSTACE – celovečerní

A. ECONOMY – 650 Kč/osoba

V ceně je zahrnuto:

- Více druhů kvalitních sýrů vhodných k vínům
- Uzeniny vhodné k sýrům, šunka...
- Domácí klobása
- Domácí škvarková pomazánka
- Zelenina
- Několik druhů pečiva
- Domácí koláčky
- Perlivá a neperlivá voda

V rámci degustace se ochutnává 8 druhů vín (5 bílých odrůd, 3 odrůdy červené) + po degustaci 1 láhev/osoba dle vlastního výběru. Tzn., že včetně degustace připadá na osobu 1 láhev/osoba dle vlastního výběru. Nedílnou součástí je i odborný výklad.

B. SPECIAL – 900 Kč/osoba

V ceně je zahrnuto:

- Řížečky (kuřecí a vepřové), bramborový salát
- Zabijačkové speciality: tlačěnka, uzený bok, krájené uzené (krkovička, kýta, kotleta), jelítka, jitrničky, špek
- Obložené mísy-proschuitto, šunka více druhů
- Více druhů kvalitních sýrů vhodné k vínům
- Domácí klobásy
- Škvarková pomazánka s cibulkou
- Zeleninová obloha, ovoce
- Čerstvé pečivo více druhů
- Domácí koláčky, ovocné řezy
- Perlivá a neperlivá voda

V rámci degustace se ochutnává 10 druhů vín (6 bílých odrůd, 4 odrůdy červené) + po degustaci 2 láhve/osoba dle vlastního výběru. Nedílnou součástí je i odborný výklad.

C. V.I.P. – 1400 Kč/osoba

V ceně je zahrnuto:

- Předkrm a hlavní chod dle vlastního výběru:

	1.	2.	3.	4.
Hlavní chod:	Pečené uzené maso s hořčicí a kozími rohy	Domácí guláš s cibulí a chlebem	Pečené vepřové koleno s křenem, okurky, jablky a hořčicí	Řížečky (kuřecí, vepřové) a bramborový salát

- Zabijačkové speciality: tlačěnka s cibulí a octem, uzený bok s křenem a jablky, krájené uzené (krkovička, kýta, kotleta), jelítka, jitrničky, špek, domácí klobásy
- Variace několika druhů sýrů a salámů
- Škvarková pomazánka s cibulkou, hermelínová pomazánka
- Zelenina, ovoce
- Několik druhů pečiva
- Káva, čaj, domácí koláčky, ovocné řezy
- Perlivá a neperlivá voda

V rámci degustace se ochutnává 12 druhů vín (8 bílých odrůd, 4 odrůdy červené) + po degustaci neomezená konzumace vín dle vlastního výběru. Nedílnou součástí je i odborný výklad.

Doplňkové služby:

- Ke všem degustacím je možno přikoupit ledové a slámové víno
- Samozřejmostí je prohlídka vinařství (popř. i vinic) před degustací
- Můžeme zajistit cimbálovou muziku, cena 1400 Kč/hodina
- Při příznivém počasí lze objednat také grilování selete na roštu, cena 3000 - 5000 Kč dle gramáže
- Největší odměnou pro nás je, když Vám naše víno zachutná. Proto nabízíme možnost ochutnávaná vína koupit přímo ve vinařství po skončení degustace a odvézt si je domů.

