

A °C VACSORA ESTEK és a SOUSVIDE SUPREME  
bemutatja

## Sous Vide-olt illatok a



**Béterv**

PARFÜMSÉF

**lakásétteremben**

**Bereznay Tamás** séf, **Kovács Antal** a Pinceáron.hu  
borkereskedés alapítója, magyar sommelier bajnok  
és a **Sous Vide Supreme** összefogott, mert Önnek le  
kell nyugóznia vendégeit a saját konyhájában.

**Hideg libamáj libatepertős kenyérral**

*lilahagyma lekvárral*

Bukolyi Családi Birok Egri Töppedt Leányka 2011

**Fahéjas pipa füstön érlelt kacsamell**

*lilahagyma lekvárral*

Losonci Bálint Mátrai Siller 2012

**Illatos húsleves**

**Konfitált kacsazúza ropogós bundában sütve**

*gyökérzöldségekkel, parajos rizottóval*

Somlói Apátsági Pince Somlói Furmint 2011

**Marharostélyos paradicsom velővel**

*lencsével és padlizsánnal*

Ludányi Balázs Mátrai Kékfrankos 2012

**Mandulás fahéjas torta**

*narancsban főtt fügével*

Barta Károly Tokaji Kései Muskotály 2012

*A vacsoraestre e-mailben az [info@sousvidesupreme.hu](mailto:info@sousvidesupreme.hu)  
címen várjuk a jelentkezését*

Vacsora borral: 15 000 ft