

## Pozvánka na degustaci dne 25.11.2011

1. Domácí paštika z divočáka s Otard Cognacem, sušenými švestkami a vlašskými ořechy, servírovaná s jeřabinovým džemem
2. Francouzská Boullabaisse z čerstvých ryb a korýšů s rozpečenou bagetkou s rouille
3. Pozvolna tažený bio hovězí uzený jazyk s křepelčím vajíčkem a smetanovým sosem z křenu a jablek
4. Marinované filátko z pražmy královské v extra virgin oleji, tymiánu a česneku s bearnaise omáčkou podávané s rissotem s řapíkatým celerem
5. Na pánvi restovaná bio telecí jatýrka s křupavou slaninou, rozmarýnem a coulies z pečených šalotek
6. Grilovaný bio hovězí T-bone steak ze Šumavy s hrubým barevným pepřem, glazirovaným česnekem a šalotkami s domácími bio dýňovými bramboráčky
7. Vepřová panenka připravovaná ve vakuu - sous vide, poté grilovaná na bylinkách s lanýžovou solí servírovaná medium s portskou omáčkou a bramborovofenyklovém pyré
8. Domácí citronový cheese cake s pravou vanilkou

*K jednotlivým chodům budou podávána vybraná přívlasková vína z produkce vinařství Petr Skoupil.*

*Přijďte a zúčastněte se nevšedního zážitku již čtvrtého degustačního večera, tentokrát gastronomicky směřovaného do období podzim - zima. Večerem Vás opět provedou F & B manager restaurantu Symbiosa Lukáš Andrlík a zástupce Vinařství Skoupil a.s. Jaroslav Šimek.*

*Cena degustačního menu se všemi chody je 899,- Kč. Degustace se uskuteční v prostorách Restaurantu Symbiosa, U Černé věže 15, České Budějovice dne 25.11.2011 od 19:00.*

*Platba degustačního menu je nutná předem.*

**Rezervace na telefonu: 386 322 185**

