

VÁŽENÍ PŘÁTELÉ, ZNALCI A MILOVNÍCI DOBRÉHO JÍDLA A PITÍ, DOVOLUJEME SI VÁS POZVAT  
NA DALŠÍ ZÁŽITKOVOU ENO-GASTRONOMICKOU POJMENOVANOU

## Čokoládové snoubení

JAHODOVÝ SORBET S MEDUŇKOVÝM SIRUPEM připraveno našimi kuchaři	≈	FREIXENET ROSADO SEC Španělsko
HOŘKÁ ČOKOLÁDA S POMERANČEM A MANDLEMI Švýcarsko	≈	TARAPACA SAUVIGNON BLANC 2009, SUCHÉ Chille
PANNA COTTA S BOURBONOU VANILKOU A KARAMELOVÝMI OŘECHY Rakousko	≈	LÉGER RYZLINK RÝNSKÝ 2008, SLADKÉ Česká republika, Nové Vinařství
SORBET Z BÍLÉHO GRAPEFRUITU A GRANÁTOVÉHO JABLKA připraveno našimi kuchaři	≈	RULANDSKÉ ŠEDÉ, POZDNÍ SBĚR, 2008, SUCHÉ Česká republika, Moravíno Valtice
HOŘKÁ ČOKOLÁDA EXCELLENCE EXTRA FIN 70 % Švýcarsko	≈	FRANKOVKA, POZDNÍ SBĚR, BARRIQUE, 2007, SUCHÉ Česká republika, Moravíno Valtice
DUO ČOKOLÁDOVÝCH LANÝŽŮ Leonidas - Noire, Nature - Belgie	≈	DOMAINE POWDEROUX MAURY VENDANGE, 2005 Francie
HORKÁ ODRŮDOVÁ MLÉČNÁ ČOKOLÁDA, 40% Mexiko	≈	HORKÁ ODRŮDOVÁ HOŘKÁ ČOKOLÁDA, 77% São Tomé, Afrika
FLAMBOVANÉ OŘECHOVÉ LÍVANEČKY S HRUŠKOVOU MARMELÁDOU připraveno našimi kuchaři a flambované kalvádosem před hosty	≈	CALVADOS LECOMPTE 5 ANS D'AGE Francie
HOŘKÁ ČOKOLÁDA VILA GRACINDA NOIR FORASTERO 67% Single Origin z bobů Forastero - São Tomé, Afrika	≈	ROYAL OPORTO 10 YEAR AGED TAWNY Portugalsko
HOŘKÁ ČOKOLÁDA - CHUAO Single Origin z bobů Criollo - Venezuela	≈	RON ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS Guatemala

TERMÍN – 27. KVĚTNA 2010 OD 19.00 HODIN, CENA: 700 KČ

INFORMACE A REZERVACE – TEL.: 542 219 262, E-MAIL: MKUNC@ROMANTICHOTELS.CZ

VSTUPENKY V PRODEJI NA RECEPCI HOTELU ROYAL RICC

Restaurant Royal Ricc