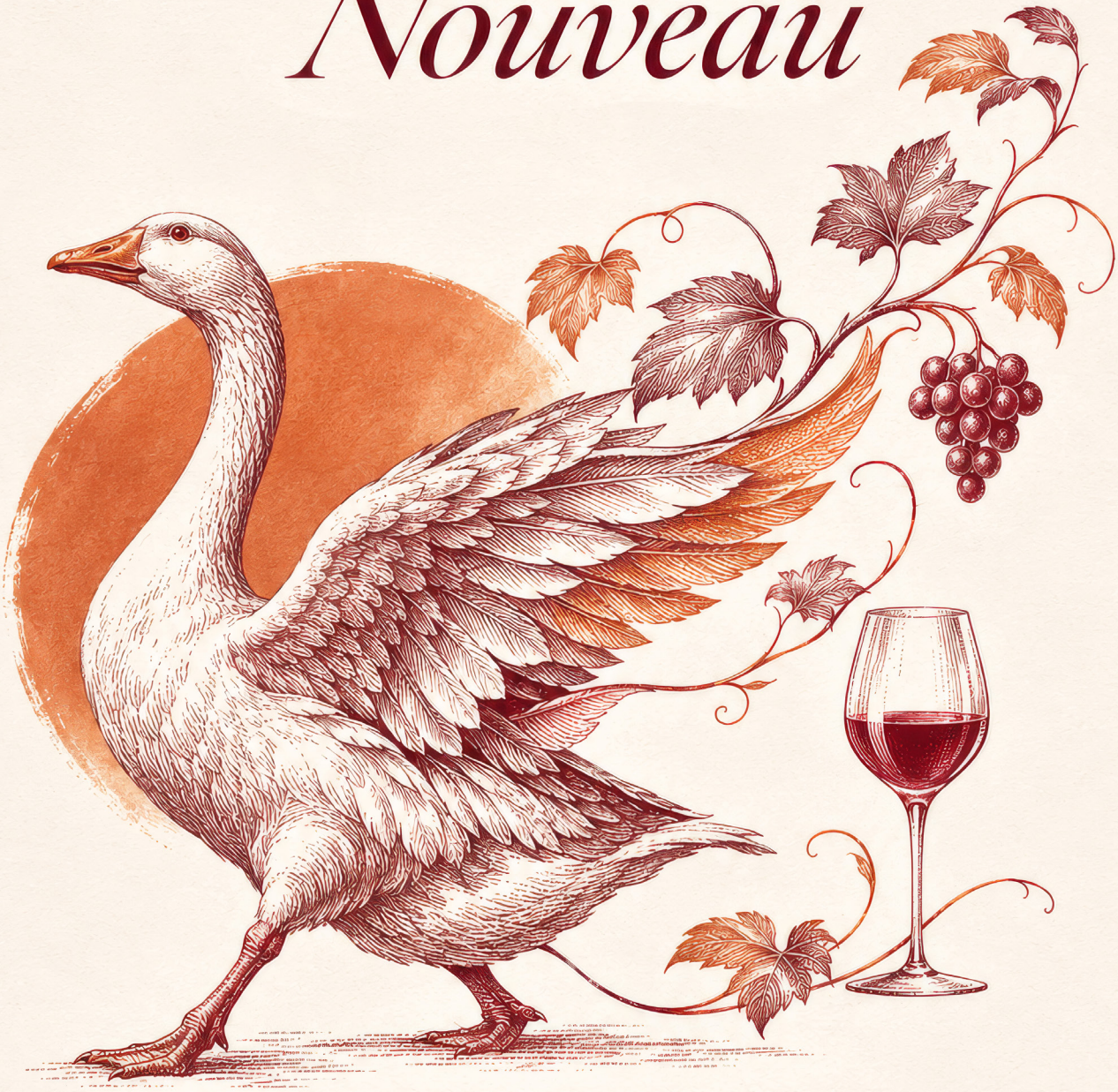
Garnish
Food&Wine
by Mikołaj Rey

Gęsina & Beaujolais Nouveau



27.11.2026 | godz. 19:00

Garnish Food&Wine · Kraków

Gęsina & Beaujolais Nouveau

27.11.2026 | godz. 19:00 · Garnish Food&Wine

W programie wieczoru

Wieczór połączy smaki gęsiny z francuskimi tradycjami i świętem młodego wina. Kolację poprowadzi **Mikołaj Rey,** który przybliży kulturę jedzenia gęsiny we Francji oraz podzieli się historiami i ciekawostkami związanymi z obchodami tego święta.

O świecie wina opowie **Zbigniew Kmieć** z ZPP, znawca Beaujolais Nouveau. W programie przewidziano degustację trzech win: musującego, białego i czerwonego, której towarzyszyć będą komentarze eksperta. Opowieści wzbogacą specjalnie przygotowane ilustracje, mapy i etykiety win.

Goście będą mieli również możliwość zakupu degustowanych win, by wrócić do ulubionych smaków wieczoru także w domu.

Kolacji towarzyszyć będzie muzyka na żywo.

Menu

PRZYSTAWKA

Mousse de foie d'oie

Mus z gęsiej wątróbki / konfitura figowa / brioche / orzech laskowy

ZUPA

Żur owsiany na gęsinie

Tradycyjny zakwas owsiany / wywar z gęsi / jajko mollet / dijon

DANIE GŁÓWNE

Ballotine d'oie

Ballotyna z gęsi / purée ziemniaczane à la Robuchon / konfitowane warzywa / pigwa / jus z gęsi na maderze



DESER

Assiette de pommes – Jabłka grójeckie

Tartaletka z jabłkiem grójeckim / karmel cydrowy / lody jabłkowe z pieprzem syczuańskim / kruszonka na gęsim tłuszczu

CENA BILETU

349,00 zł

Do ceny doliczana jest opłata serwisowa 10% (34,90 zł).

Garnish Food&Wine by Mikołaj Rey

Rezerwacja: fb.manager@garnihotel.pl