

HERBARIUM
HOTEL & SPA

KOLACJA DEGUSTACYJNA

Werbena. Szepty natury - jesień

Sala Kominkowa | 24 października 2026 | godz. 18:00

SĄ SMAKI, KTÓRE OD RAZU PRZYWOŁUJĄ MIEJSCE. ZAPACH SIANA, CHŁÓD JEZIORA, JESIENNY LAS I OWOCE ZEBRANE U SCHYŁKU SEZONU.

ZAPRASZAMY NA KOLEJNĄ KOLACJĘ DEGUSTACYJNĄ W RESTAURACJI WERBENA. TYM RAZEM MICHAŁ SZCZEPAŃSKI POŁĄCZY SIŁY Z PIOTREM ROSZAKIEM, SZEFEK KUCHNI RESTAURACJI KRAWATKA. PRZYGOTUJĄ DANIA INSPIROWANYCH POLSKĄ NATURĄ. TO BĘDZIE WIECZÓR O TYM, CO BLISKIE I DOBRZE ZNANE, POKAZANE W SPOSÓB, KTÓREGO BYĆ MOŻE JESZCZE NIE PRÓBOWALIŚCIE.

- KOLACJA DEGUSTACYJNA INSPIROWANA JESIENIĄ, KUCHNIĄ POLSKĄ I LOKALNYMI PRODUKTAMI
- PROFESJONALNA OBSŁUGA SOMMELIERSKA PRZEZ CAŁY WIECZÓR I STARANNIE DOBRANY PAIRING WIN DO KAŻDEGO DANIA
- WYJĄTKOWY KLIMAT, PRYWATNA SALA, WSPÓLNY STÓŁ, KAMERALNE GRONO OSÓB
- WYJĄTKOWA I NASTROJOWA OPRAWA MUZYCZNA (FORTEPIAN I ŚPIEW)

zarezerwuj już teraz

T: 576 510 710

M: paulina.jaworska@herbariumhotel.pl

limitowana liczba miejsc

400 ZŁ/ OSOBA



HERBARIUM
HOTEL & SPA

Werbena. Szepty natury.

jesienna kolacja degustacyjna

polskie dania / idealnie dopasowane wina

szum traw i ziół

I

ŚLIMAK / CZARNY BEZ / CZOSNEK NIEDŹWIEDZI
JESIOTR / ŻYTO / ZIEMNIAK

II

SIANO ŁĄKOWE / COMBER Z JELENIA / NAGIETEK

w głębinach jeziora

III

JESIOTR / ŻYTO / ZIEMNIAK

IV

SZCZUPAK / KALAFIOR / CUKINIA

wśród drzew

V

DZIK / NDUJA / PALONE MASŁO

VI

BOROWIK / BRUSZNICA / KARMEL / TYMIANEK

400 ZŁ/ OS