



KOLACJA DEGUSTACYJNA

Kolacja degustacyjna to oferta idealna dla większej grupy gości. W ramach kolacji degustacyjnej szef kuchni lub osoba wybrana z zespołu restauracji, komentuje każde danie, które trafia na stół gości. Przedstawione są informacje o potrawie, zastosowanych składnikach oraz łączeniu ich w niepowtarzalne smaki.

W ramach kolacji degustacyjnej nic nie jest przypadkowe. Kolejność serwowanych potraw wynika z przyjętej konwencji oraz pomysłu Szefa Kuchni – Przemysława Wielocha.



Jeśli kolacji degustacyjnej towarzyszy paring alkoholi, wówczas kolację komentuje również sommelier – Przemysław Kowalski. W ramach paringu alkoholi opowiadana jest historia poszczególnych trunków, ciekawostki i porady na temat wina. Często winu towarzyszy deska serów, dobranych specjalnie na tę okazję.

- Kolację degustacyjną restauracja organizuje najwcześniej **od godziny 16:00**
- Rezerwacji należy dokonać najpóźniej **na 2 dni przed planową kolacją**

**KOSZT KOLACJI
DEGUSTACYJNEJ:**

150 zł /osoba



**KOLACJA
DEGUSTACYJNA
ORAZ PARING
ALKOHOLI:**

Cena do ustalenia

DESKA SERÓW DO PARINGU WIN

5 różnych serów dobranych specjalnie
do danych win

49,00 od osoby



POZOSTAŁE INFORMACJE:

- kolacja składa się z 2 przystawek,
4 dań głównych oraz deseru
- Dania serwowane są w oparciu
o obowiązującą kartę sezonową
- Możliwe jest zamówienie kolacji
degustacyjnej w wariantcie
wegetariańskim

KONTAKT

Kamienica nr 6

Plac Kościuszki 6

95-070 Aleksandrów Łódzki

www.kamienica6.pl

biuro@kamienica6.pl

735 161 535

