BORKÓSTOLÁSI ÉS PINCELÁTOGATÁSI AJÁNLAT

nyitvatartás:
hétköznap
9–17 óráig
Előzetes egyeztetést követően, nyitva tartási időn kívül is.

érvényes 2026. március 30-tól

Az árak magyar forintban értendőek, valamint tartalmazzák a 27%-os általános forgalmi adót!

Soproni Poncihter ragu:
A kockázott szalonnán finomra vágott hagymát pirítunk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, a kockázott marinált paprikát és a karikázott csemegeuborkát, amit a előzőleg beáztatott, majd megfőzött bab levével felengedve 10–15 percig főzünk. Befűszerezzük sóval, borssal, fokhagymával, ízlés szerint kevés erőspaprikával. Hozzáadjuk a babot és készre forraljuk a ragut. Külön edényben ízletes sertéspörköltet készítünk kevesebb fűszerpaprikával, majd miután a hús megpuhult összeforraljuk az előzőleg elkészített babraguval. A kész ételt fogyaszt-hatjuk friss kenyérrel, de tartalmasabbá tehetjük, ha teszünk hozzá kockázott főtt burgonyát is.

Hozzávalók (10 főre)
1,50 kg sertéslapocka
0,60 kg tarka bab (konzerv)
0,50 kg csemegeuborka
0,20 kg szalonna
0,10 kg paradicsompüré
1 kg vöröshagyma
0,30 kg pritamin paprika

ALAPDÍJ *függetlenül a borok számától*			1000,-/fő
fajta	*évjárat*	*kóstolás*	*palack **
Bázis boraink		*HUF*	*HUF*
IRSAI OLIVÉR	2025	550,-	1850,-
ZÖLD VELTELINI	2024	550,-	1750,-
CHARDONNAY	2024	550,-	1750,-
FIDELISSIMA CUVÉE *fehér*	2024	550,-	1950,-
ALBINO PERLE *(fehér Cabernet franc)*	2023	550,-	1950,-
KÉKFRANKOS ROSÉ	2024	550,-	1750,-
KÉKFRANKOS *Classic*	2024	550,-	1950,-
PINOT NOIR	2022	550,-	2550,-
CABERNET FRANC	2023	800,-	2950,-
FIDELISSIMA CUVÉE *VÖRÖS*	2024	550,-	2550,-
Nem mindennapi boraink			
PINOT MEUNIER	2023	800,-	2950,-
CHARDONNAY PEZSGŐ *Méthode traditionnelle*	2023	1200,-	6900,-
PINOT MEUNIER PEZSGŐ *Méthode traditionnelle*	2024	1200,-	6900,-
CHARDONNAY *barrique prémium fehérbor*	2023	1200,-	3450,-
ZENIT *barrique prémium fehérbor*	2023	1200,-	3450,-
CABERNET SAUVIGNON	2018	1200,-	8900,-
KÉKFRANKOS *'08*	2008	1200,-	7900,-
TÖRKÖLYPÁLINKA *Irsai Olivér*	2023	1200,-	7500,-

Az ajánlat nem csak a borok kommentált kóstolását tartalmazza, hanem a Soproni borvidék és pincésze - tünk bemutatását is, ami a borkóstoló termünkben zajlik. A pincerész szüretkor és nagyobb munkák idején nem látogatható.
Ha nem a csomagajánlatainkból választ, akkor minden esetben a borkóstoláshoz egy kancsó soproni vizet, kenyeret és olíva olajat adunk, melyért 1000 Ft-ot számítunk fel. Kérem, ha erre nem tart igényt, előzetesen jelezze!
Egy 4 boros programra kb. 1 órát szenteljenek, egy 6 borosra 2 órát, stb.
Ha a kóstolói létszám nem éri el a 10 főt, akkor 9.000 Ft-ot számítunk fel a kóstolási díjon felül!
Előzetes bejelentkezés szükséges minden esetben!

PONCICHTER CSOMAG *6 tetszőlegesen kiválaszott bázis bor, ásványvíz, kenyér olasz módra*	4300,-/fő
BUSCHENSCHANK CSOMAG *6 féle bázis bor és 2 féle nem mindennapi bor, ásványvíz, kenyér olasz módra*	8200,-/fő
RUSZTIKUS HIDEGTÁL *minimum 6 fő*	4900,-/fő
PONCICHTER RAGU *minimum 8 fő* *Bőséges egytálétel, kenyér, rétes*	4900,-/fő

Ha csomag- vagy ételajánlatunkból választ, kérjük az érkezése előtt legalább egy nappal jelezze!
** a palackárak elviteles vásárlás esetén érvényesek, helyben fogyasztáskor: vinotéka palackár × 2.*
** A feltűntetett palackárak a visszaváltási díjat (50 Ft) nem tartalmazzák.*

TASCHNER
BOR- ÉS PEZSGŐHÁZ KFT.
9400 Sopron, Balfi út 168.
www.taschner.hu
pincelatogatas@taschner.hu
+36 20 9315 225
+36 99 506 605