

Snoubení sýrů s ovocem
2.3.2019
p. Ing. Jiří Kopáček

1. sada sýrů

Brie de Meaux, Francie + jahoda
Landna pikant, Nizozemí + vlašský ořech
Goat Kaas, Nizozemí + fíková hořčice
víno Müller- Thurhau, Německo

2. sada sýrů

Mozzarella di buffala, Itálie
víno Müller- Thurhau, Německo

3. sada sýrů

Apple Pie Cheese, Velká Británie + jablko,
Wensleydale Cranberries, Velká Británie + brusinky
Pecorino Toscano, Itálie + borůvky
Orangenpfeffer, Rakousko + pomeranč
víno Corsaire, Francie

4. sada sýrů

Wolf's Sommelier Himbeerkäse (Malinový sýr), Rakousko
Odenwälder Aprikosenkäse (Meruňkový sýr), Španělsko/Německo
víno Corsaire, Francie

5. sada sýrů

Crottin de Chevre + papaya, Francie
Castello s anansem, Dánsko
víno Corsaire, Francie

6. sada sýrů

Roquefort Cantorel, Francie + hruška
víno Nachtgold, Beerenauslese (ledové víno), Německo

Dezert

Sýrové pralinky:

- hořká čokoláda, čerstvý sýr, limetka
- bílá čokoláda, čerstvý sýr, mango