

# Degustační Sklep.cz

## Řízená degustace s posezením ve sklepě

**Základní cena Řízené degustace s posezením ve sklepě je 450 Kč/osobu.**

### Obsahuje:

1. řízenou degustaci (cca 1 - 1,5hod ve sklepě)
2. 1 láhev 0,75l vína / osobu
3. k jídlu buď společné studené mísy nebo teplá večeře
4. posezení ve stylovém sklepě, v celkové délce 6-ti hodin, s přítomnou obsluhou

### Pro kolik osob je určena?

Minimum je 8 lidí.

Maximum optimální je do 16 osob, ale zvládli jsme i večer v 28 lidech.

### K bodu 1:

Samotná řízená degustace probíhá v „dolním“ sklepě, kde společně otevřeme, ochutnáme a probereme vína a vše co vás zajímá. Koštujeme ve stoje u starých dřevěných sudů, okolo jsou uloženy láhve. K dispozici je zde voda a malé degustační sousto v podobě chleba a sýru. Ve sklepě je 10 °C, doporučuji vzít si svetr či mikinu.

### K bodu 2:

V ceně degustace má každý jednu láhev. Tyto „vaše“ láhve budeme při řízené degustaci otevírat a koštovat. Zbytek láhve, který nerozlijeme při degustaci, budete dále popíjet v průběhu večera v „horním“ sklepě. Otevíráme láhve z našeho vinařství, máme vína suchá i sladká, přívlastková i moravská zemská; bílá, růžová, červená.

Výběr vín většinou nechávám na mě. Neobávejte se, že vám zde namixuji své nejlevnější láhve. Naopak, mým cílem je projít s vámi co nejširší paletu vín, včetně toho nejlepšího a nejdražšího, co ve sklepě mám.

Jaká je praxe?

Když vás bude např. 8, otevřeme a ochutnáme pravděpodobně 8 lahví.

Když vás bude např. 15, můžeme otevřít a ochutnat 15 lahví, ale také je možné, že nebudete chtít koštovat tolik vzorků. V tom případě otevřeme třeba 10 lahví a zbývajících 5 si dle svého výběru vezmete do „horního“ sklepa na další popíjení.

### K bodu 3:

Společné studené mísy obsahují sýry, uzeniny, škvarkovku s chlebem, zeleninu s dipem a něco sladkého. Pokud zvolíte teplou večeři, domluvíme se na jednotném jídlu pro všechny hosty. Obvyklá jídla jsou pečené vepřové maso či kuřata, s přílohou klasickou (rýže, brambory) či staročeskou, a to jáhly se sýrem a sušenými rajčaty. Je to specialita mé ženy = doporučuji 😊.

Dále vepřový guláš s chlebem; a pokud to umožní počasí, můžeme udělat na grilu čerstvá masa a sýry.

Pokud je mezi vámi vegetarián nebo někdo s dietou, dejte vědět, pokusíme se vyhovět.

Pokud byste požadovali více druhů jídel, více chodů, speciality... zeptejte se, pokusíme se zajistit přes cateringovou společnost.

Jaká je praxe?

Pokud máte jen studené mísy, začínáme řízenou degustací a občerstvení se podává až po degustaci

Pokud máte teplou večeři (většinou jedete z dálky bez možnosti se někde najíst), začínáme večeří, následuje degustace (a pak příp. studené mísy).

#### **K bodu 4:**

Celková délka degustačního večera (řízená degustace + následné posezení) je 6 hodin, většinou 18 – 24hod. Řekněte si, jak to vyhovuje vám, např. dle dojezdové vzdálenosti. Po celou dobu máte k dispozici obsluhu. Každou další započatou hodinu (nad 6 hodin) účtují 300 Kč/hod.

#### **Vaše časté dotazy:**

##### **Můžeme mít teplou večeři i studené mísy?**

Ano, cena pak bude 600 Kč/osobu.

##### **Co když dopijeme všechny „své“ láhve?**

Další si objednáte (a my otevřeme) dle toho, co vám chutnalo. Tyto další láhve účtujeme za standardní ceny dle ceníku. Ceny našich láhví se pohybují od 120 do 210 Kč.

##### **Co dalšího si u vás dáme?**

Degustační sklep je vybaven vším potřebným pro příjemný večer; káva, pivo, nealko, pochutiny. Všechny tyto věci lze v průběhu večera konzumovat za standardní ceny dle ceníku.

##### **Máte sudové víno?**

Nemáme sudové víno.

##### **Co když vše zaplacené nezkonzumujeme?**

V tom případě vám jídlo zabalíme (plastový tácek + fólie). A rozpité láhve zavřeme přenosnou plastovou zátkou.

##### **Můžeme si koupit domů to, co nám chutnalo?**

Ano, budu rád 😊

#### **Ubytování**

S posezením ve sklepě většinou hledáte i ubytování.

Máme vlastní penzion, ve vzdálenosti 100m od Degustačního sklepa, s kapacitou 4x 2-lůžkový pokoj, každý s vlastní koupelnou a možností dalších 8 přistýlek.

V Bavorech je dalších cca 20 penzionů, které najdete přes vyhledávače. Neznáme vaše požadavky na ubytování, ale můžeme některé doporučit

#### **Pokud se potřebujete na cokoli zeptat**

- stačí zavolat 724 827 871
- nebo napsat: [ivo.burian@degustacnisklep.cz](mailto:ivo.burian@degustacnisklep.cz)

**Těším se na setkání u vínka  
Ivo Burian**