

## KEMENCÉS PÁLINKAKÓSTOLÓ TÁRNOKRÉTIBEN

A gyümölcspálinka készítés eredete a magyar falusi hagyományokra vezethető vissza. Ma már hungaricumnak számít. A pálinka kóstolása, a fogyasztás kultúrája területén – bár egyre inkább tapasztalható fejlődés – van még mit tanulnunk.

Vendégházunk és pálinkaházunk ezen a téren kíván segíteni azoknak, akik szeretnék megtapasztalni a minőségi magyar gyümölcspálinkában rejlő élvezeteket.

Egy kellemes délutáni program keretén belül lehetőséget biztosítunk vendégeink számára pálinkafőzdeink megtekintésére. Rövid ismertetőt adunk az alapanyagul szolgáló gyümölcsökről, a pálinkakészítés modern technológiájáról. Végül – de nem utolsó sorban – bemutatjuk a pálinkakóstolás technikáját és röviden ismertetjük a minősítés paramétereit.

Mindehhez – a magyar falusi hagyományoknak megfelelően – kemencés ételeket kínálunk, vendégeink igényei szerint.

### AJÁNLATAINK:

	Kis kóstoló	Nagy kóstoló
Pálinka kóstolás:	4 x 2 cl pálinka a Réti - Pálinkaház pálinkáiból	6 x 2 cl pálinka a Réti - Pálinkaház pálinkáiból
Étkezés:	érkezéskor  kemencés ajánlat	mangalicaszíros kenyér, lilahagymával  kemencében sült tarja vagy csülök, burgonyával, házi savanyúsággal
A program időtartama:	2 óra	3 óra
A csomag ára:	4 900 Ft	6 900 Ft
Programok:	- pálinka készítési alapismeretek (alapanyagok, cefrekészítés, pálinkafőzés) - a pálinkafőzde bemutatása, a lepárló berendezések működési elve - pálinka kóstolás szabályai, a pálinkák minősítése - Réti Vendégház bemutatása, a gyümölcsös és a gazdaság megtekintése - egészséges életmód mangalica hússal, zsírral és egy kevés pálinkával! a program ideje alatt korlátlan ásványvíz, üdítő, sör és bor fogyasztás	
Ital:	minimum: 10 fő - maximum 25 fő	
Létszám:	- a programokat előzetes bejelentkezések alapján indítjuk - igény esetén (térítés ellenében) transfert biztosítunk - csoportok esetében a menüben kínált ételek külön egyeztetés alján módosíthatók - vendégházunkban 12 fő részére tudunk szállást biztosítani	
Egyéb:		