



## Te smaki zapamiętasz na długo... Daj się zaprosić na wyjątkowy „Wieczór Wina i Gęsiny”!

data aktualizacji: 2024.07.10



**Skosztuj mistrzowsko przyrządzonej gęsiny, rozsmakuj się w winie! Wykwintne, niezapomniane doznania smakowe zapewni Ci "Wieczór Wina i Gęsiny" w restauracji Gęsia Chata w Iławie. Serdecznie zapraszamy!**

---

*Ciesz się życiem i świętuj pełnię lata na tej wyjątkowej, starannie przemyślanej i przygotowanej specjalnie z myślą o smakoszach kolacji. Twoje podniebienie będą rozpieszczać mistrzyni kulinarna, znana promotorka gęsiny w Polsce - Krystyna Ziejewska i Bartosz Grzywacz - utalentowany sommelier.*

---

- "Wieczór Wina i Gęsiny" odbędzie się w restauracji "Gęsia Chata" na ul. Wyszyńskiego 31J w

Ławie już 13 lipca o godzinie 19:00.

- **Zarezerwuj swoje miejsce** pod numerem telefonu 600 398 441, bezpośrednio w restauracji lub [na Facebooku](#).
- W cenie 200 zł od osoby uwzględnione jest także wino.

~~galeriaspc~~9647~~

Co na ten wyjątkowy "Wieczór Wina i Gęsiny" przygotowali organizatorzy? Pełne smaku menu z gęsiną w roli głównej! Kulinarnych doznań dopełni dobrane przez eksperta wino i doskonała atmosfera.

### **PRZYSTAWKI**

1. **Gyutataki** – carpaccio na sposób azjatycki z mixem młodych liści i marynowaną śliwką, wino: Grande Cosa Sauvignier Gris, Polska.
2. **Okrasa z piersi gęsiej (tatar)** z żółtkiem w chrupiącej panierce i piklami, wino: Corterosso Supremo, Primitivo Di Manduria, Riserva, Włochy.
3. **Gęsie pipki** – szyjki gęsie faszerowane mięsem gęsim z pistacjami z mussem z zielonego groszku i mięty oraz pieczonym selerem, wino: Entracote, Merlot, Cabernet, Syrah, Francja.

### **DANIE GŁÓWNE**

4. **Terrina z gęsiny** z leśnymi grzybami, sosem borowikowym i palonym kalafiolem, wino: Mottura Negroamaro I Classici, Włochy.
5. **Pierś gęsia** sous vide z mussem z buraka i wiśni oraz chipsami z pasternaku, wino: Mottura Negroamaro Rossone, Włochy.

### **DESER**

6. **Jagodowa panna cotta** z porzeczkowym słonym karmelem, owocową żelką i kruszonką z migdałami, wino: Grande Cosa, Muscaris, Polska.

- Menu opracowała **mistrzyni kulinarna Krystyna Ziejewska**, znana i ceniona szefowa kuchni oraz promotorka gęsiny w Polsce. Zaczynała jako rolniczka i hodowczyni gęsi, a obecnie jest ambasadorką gęsiny, autorką książek kulinarnych i właścicielką restauracji Gęsia Chata. Pani Krystyna jest laureatką wielu nagród i wyróżnień za swoje osiągnięcia w dziedzinie kulinariów oraz za promowanie zdrowego i tradycyjnego polskiego jedzenia. Prowadziła także programy kulinarne: "Smaki Polskie" w TVP1 i "Pod przykrywką".
- **Wieczór poprowadzi Bartosz Grzywacz**, który zadba o idealne dopasowanie win do każdej potrawy. To utalentowany sommelier, który swoją pasję do wina rozwijał poprzez liczne podróże i degustacje. Jego doświadczenie obejmuje współpracę z prestiżowymi restauracjami oraz organizację wielu degustacji win.

---

**Ty też bądź częścią tego niepowtarzalnego wieczoru! Rezerwacje: 600 398 441.**



# Wieczór wina i gęsiny

## MENU

### Przystawki

Gyutataki- carpaccio na sposób azjatycki z mixem młodych liści i marynowaną śliwką

*Wino: Grande Cosa Sauvignier Gris, Winnica Nuna, białe, lekko wytrawne, Polska*

Okrasa z piersi gęsiej z żółtkiem w chrupiącej panierce i piklami

*Wino: Corterosso Supremo, Primitivo Di Manduria, Riserva, czerwone półwytrawne, Włochy*

Gęsie pipki – szyjki gęsie faszerowane mięsem gęsim z pistacjami z musem z groszku i mięty i pieczonym selerem

*Wino: Entracote, Merlot, Cabernet, Syrah, czerwone półwytrawne, Francja*

### Danie główne

Terrina z gęsiny z leśnymi grzybami, sosem borowikowym i palonym kalafiolem

*Wino: Mottura Negroamaro I Classici, czerwone, wytrawne, Włochy*

Pierś gęsia sous vide z musem z buraka i wiśni oraz chipsami z pasternaku

*Wino: Mottura Negroamaro Rossone, czerwone wytrawne Włochy*

### Deser

Jagodowa Panna cotta z porzeczkowym słonym karmelem, owocową żelką i kruszonką z migdałami

*Wino: Grande Cosa, Muscaris, Nuna, Polska*

GEŚIA  
CHATA 



Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/75168-te-smaki-zapamietasz-na-dlugo-daj-sie-zaprosic-na-wyjatkowy-wieczor-wina-i-gesiny>