

# Winemaker's selection



Peter Kecskés  
someliér



**16. mája 2026**

(sobota) Hotel Tevel, 18:00 hod.

**2026. május 16.**

(szombat) Hotel Tevel, 18:00 ó.

**PC Müller Thurgau 2025**  
**PC St.Laurent Rosé Sparkling 2025**

Májové chuťovky  
**CHR Hossa, suché, 2025**

Marinované lososové guľky  
v bylinkách, labneh, baklažán,  
mozzarella a pesto

**CHR Cabernet Sauvignon Rosé,  
polosuché, 2025**

Špargľové veloute s vaječným  
kaviárom a šafranom

**PC Irsai Oliver, polosuché, 2025**

Roláda z bravčovej panenky plnená s husacou pečeňou,  
parmezánové babotto, baby špenát, perly z cukety

**PC Pinot Noir, suché, 2024**

Trhané hovädzie líčko a lýtko, tagliatelle,  
pečené olivy, smrčok jedlý, vínový sirup

**CHR Dunaj, suché, 2023**

Tvarohové knedličky s panko strúhankou,  
rebarbora, sladká smotana

**CHR Milia, polosladké, 2024**

*Prajeme Vám dobrú chuť!*

**CHR – Château Rúbaň**



CHATEAU RÚBAŇ

**PC Müller Thurgau 2025**  
**PC St.Laurent Rosé Sparkling 2025**

Májusi falatkák  
**CHR Hossa, suché, 2025**

Marinált lazacgolyó zöldfűszerben,  
labneh, padlizsán, mozzarella  
és pesto

**CHR Cabernet Sauvignon Rosé,  
polosuché, 2025**

Spárga veloute, tojás kaviárral  
és sáfránnyal

**PC Irsai Oliver, polosuché, 2025**

Libamájás szűzrolád, parmezános babotto,  
bébi spenót, zucchini gyöngy

**PC Pinot Noir, suché, 2024**

Tépett marhapofa és lábszár, tagliatelle,  
sült oliva, kucsmagomba, borszirup

**CHR Dunaj, suché, 2023**

Túrógombóc pankómorzsával, rebarbora,  
édes tejföl

**CHR Milia, polosladké, 2024**

*Jó étvágyat kívánunk!*

**PC – Pivnica Čebovce**