

2014 客家HAKKY

11/17 台中元園客家美食與 斯洛伐克酒饗宴

18:30 ~ 21:30

歲月在掌上烙下痕跡，也刻畫了一雙好手藝！

東

勢純樸山城長大的廖媽媽由家庭主婦變成一位廚師，從『元園廖媽媽的店』客家美食餐廳到『廖媽媽的廚藝研習中心』，廖媽媽還是會用他身為客家媳婦的本份，用心的學烹飪、經營餐廳、傳授烹飪技術，廖媽媽的每道菜餚都像訴說著一段故事，讓人細細的品嘗到心坎裡。工作、生活雖然忙碌，有空來店裡坐坐，細細品味廖媽媽拿手菜裡的每段故事.....。

莊

園位於斯洛伐克共和國南部的多瑙河平原中央，莊園占地450公頃，每年產量約6百萬瓶，生產超過160幾款酒，在中歐葡萄酒生產商處於領航地位，這幾年也得到無數的葡萄酒大獎，因為酒莊的氣候和善變的氣候與專業的釀酒技術，故能釀造出質量佳，風味獨特又令人回味的葡萄酒。法國人並知道在1933年之後，引進黑皮諾，所以此莊園也種植近全球並量產近1%的黑皮諾，在此酒莊有數以百計的不銹鋼桶釀造出香氣獨特的晚摘葡萄酒跟白酒。因酒莊為居緯度較高香氣細緻優雅，層次曲折誘人。

斯

洛伐克一個遙遠國度的葡萄酒跟台灣各地美食的交流~卻有說不出的合拍~清新的白酒微酸滋味的粉紅酒帶著層次的氣泡酒告訴您其實葡萄酒沒有那麼難懂!!就是那麼簡單輕鬆!!

菜
單

1. 前菜(香烤烏魚子，涼拌過貓菜，龍蝦肉沙拉，客家鹹豬肉，香酥溪蝦)
2. 客家老菜甫燉雞湯
3. 螃蟹蒸客家粄條
4. 招牌醉蝦
5. 清蒸鮮魚(視當日漁貨)
6. 大吟釀松阪豬肉燒山藥
7. 雙味大腸
8. 蘆筍鮮菇炒干貝
9. 蹄筋燒烏參
10. 竹笙四寶甕
11. 客家點心(湯圓， 麻糬)
12. 季節水果

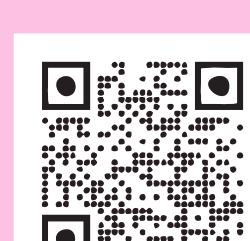
酒
款

1. Sekt 1933 (N/V)
氣泡酒以香檳古法釀造
2. Devin 2011
白酒 斯洛伐克特有品種
3. Carbernet Sauvignon Rose
卡本內蘇維翁粉紅酒
4. Blaufrankisch 2009
藍法蘭克紅酒

每位：1500元 (含餐費 酒水+服務費10%)

元園
廖媽媽的店

預約專線：04-22960667



斯洛伐克總代理
拉維諾貿易公司

預約專線：02-86675469



喝酒不開車 安全有保障