

Corinthia Hotel sommelier ajánlása:

A **Bordeaux de By Sauvignon Blanc 2016** borban a szőlőfajtára jellemző gyümölcsjegyek mellett a virágos illat is megjelenik kóstoláskor, melyhez frissesség, jó savak és hosszú lecsengés társul. Az a fajta bor, melyet önmagában is szívesen fogyaszt az ember, de kecskesajtból készült előételekkel kifejezetten jól harmonizáló párost alkot, ahogy Az Év Szállodája gálavacsorán is bizonyította. Rendkívül jó ár-érték arány jellemzi. Fiatalon érdemes fogyasztani, hogy ropogós savai és lendülete élvezhető legyen!

A **Bordeaux de By Cuvée 2015** borban a merlot bársonyossága, a cabernet sauvignon aromagazdagsága és a cabernet franc eleganciája alkot harmóniát. Önmagában is fogyasztható - a nemzetközi szőlőfajták kedvelőinek különösen -, mindazonáltal kacsahúsos ételek kísérőjeként tökéletes, ezért választottuk mi is a vacsora főételéhez. Kiváló kóstolási tapasztalatként szolgál a méltán híres bordeaux-i borvidék választékából, mely az úgynevezett „blend-ekre”, azaz házasításokra épül és jól kifejezi az ott készülő borok stílusát.



Debreczeni Krisztina
Conference and Event Sales Executive
(WSET Level 3 – borbecsüs, borajánló)

Grillezett és pácolt francia-magyar kecskesajt variációk fenyőmaggal, roston sült zsenge zöldségekkel, konfitált paradicsommal és birsalmával

Grilled and marinated French and Hungarian goat cheese variation with pine nuts, roasted baby vegetables, tomato confit and quince
Bordeaux de By Sauvignon Blanc 2016

Moulard kacsamell kapos túróval töltött rétes szivarral, zellerpürével, kovászos uborka raguval és gulyás mártással

Moulard duck breast with dilled curd cheese cigar, celeriac purée, fermented cucumber chutney and goulash sauce

Bordeaux de By Cuvée 2015 /Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc/



Az **MSZÉSZ Év szállodája díjátadó gálavacsora 2017.02.24-én** került megrendezésre, mely alkalomhoz biztosítottuk az alábbi **csak a METRO által** forgalmazott **saját márkás borainkat:**



Le Bordeaux de By –Blanc 2016
Le Bordeaux de By –Rouge 2015

A bor kiválasztása a **MSZÉSZ és a Corinthia Hotel vezetésével együtt** történt.

Sok borral és egyéb szolgáltatással kapcsolatban is segítséget nyújtunk, mely egyszerűen elérhető a METRO WEB oldalán (ide kattintva)

LAPOZZA ÁT AKTUÁLIS KATALÓGUSAINKAT!



Böngésszen katalógusainkban

KÉSZÍTSE EL VELÜNK ÉTTERME BORLAPJÁT!

A METRO vállalja, hogy díjmentesen elkészíti az Ön borlapját, amennyiben a borlaphoz kiválasztott borokból legalább nettó 100 000 Ft értékben vásárol.*

Ennyire egyszerű:

1. Jelezze igényét áruházi borszakértő vagy területi értékesítő kollégánknál!
2. Áruházi borszakértőnk segítségével válasszák ki, mely borok kerüljenek a borlapra!
3. Küldje el részünkre étterme adatait és igény esetén logóját!
4. Elkészítjük, kinyomtatjuk és átadjuk Önnek bortapját!

*Nettó 100 000 Ft-os vásárlás esetén a vevő 20 db borlapra lesz jogosult. A tájékoztatás nem teljes körű, a részletekről és a részvételi feltételekről érdeklődjön áruházainkban borszakértő kollégánknál vagy területi képviselőjénél!

ITALAUTOMATÁK A METRO ÁLTAL



Korszerű italadagoló megoldások
HO-RE-CA területen működő partnereinknek.

SZEREZZEN EXTRA CSILLAGOT



Széles ízválaszték:
Narancs
Alma
Multivitamin
Cékla
Ananász
Sárgarépa-alma
Koktél termékek
és még sok más

Kizárólag magas minőségű, izletes és tökéletesen hűtött, a **Nektar Natura által kifejlesztett és gyártott italokat** kínáljon vendégeinek!
A különböző kategóriákhoz igazított italok széles termékkatalógájából választhat.

Gondoljon a bolygónkra!
Takarítson meg tárolási teret, **csökkentse** a hulladékot 57,3%-al* és érjen el 74,2%-al* **alacsonyabb** hűtési energia felhasználást.

*az átlagot a megjelölt ügyfelek által rendelkezésünkre bocsátott adatok alapján számoltuk.



A gépek karbantartása és tisztítása könnyű, valamint rendelkeznek a megfelelő **HACCP** minősítéssel.

Ne aggódjon! **24/7** szolgáltatást nyújtunk és rendszeres hibamegelőző karbantartást végzünk.

Soha nem fogy ki az italból, a mindig **időben érkező**, megbízható kiszállításunknak köszönhetően.

- Állandó, megbízható, magas minőség, hosszútávon az arányokban és hűtési hőmérsékletet tekintve
- **20 éves tapasztalat és 10 000 vevő Európában**
- Nem kell a dobozokat cserélni, a magas kész kihozatali mennyiség miatt
- **A rendszer közvetlen vízátkötéssel, de akár tartályból is működik, így igen mobilis**
- Többféle géptípus
- **Személyes bemutatónkon önnél a helyszínen tesztelünk**
- Az elvárt minimum mennyiség- 4 BiB/hó- vásárlásához kötött. (ez átlagosan havi 320l - BiB függő-, kb napi 50 vendéget jelent)
- **Az új Áfa törvény értelmében ez a megoldásunk 18%-os adókulcs alá esik, míg a premix, kész dobozosak, üvegesek 27%-osak!**

