SOFITEL WARSAW VICTORIA

SOFITEL WINE DAYS W SOFITEL WARSAW VICTORIA

Od 21 września do 31 października serdecznie zapraszamy do wspólnego świętowania francuskiej kultury wina w Sofitel Warsaw Victoria. Przygotowaliśmy dla Państwa program wyśmienitych wydarzeń kulinarnych oraz atrakcyjne promocje.

Menu degustacyjne „Wine & Food Pairing”
Le Victoria Brasserie Moderne
Zapraszamy na 5-daniowe menu degustacyjne „Wine & Food Pairing” przygotowane przez naszego szefa kuchni. Menu jest dostępne podczas Sofitel Wine Days wraz z wyśmienitym wyborem najlepszych win.
Cena: 120 PLN (bez napojów)
185 PLN (z degustacją wina)

Promocja Wina
Le Victoria Brasserie Moderne
Zapraszamy do korzystania z 10% zniżki na każdą butelkę wina zakupioną w naszej restauracji.
Zachęcamy do odkrywania naszej bogatej oferty win.

Kolacja z Master Sommelierem Adamem Pawłowskim
Le Victoria Brasserie Moderne
Zapraszamy na jedyne w swoim rodzaju doświadczenie kulinarne łączące najlepsze wino z zachwycającym menu. Wyśmienitej 5-daniowej kolacji towarzyszyć będzie wybór najlepszych francuskich win wyselekcjonowanych przez Adama Pawłowskiego, pierwszego w Polsce Master Sommeliera.
Data: 22 października 2015
Cena: 189 PLN

Promocja Szampana
Victoria Lounge Bar
Zapraszamy do korzystania z 10% zniżki na butelkę lub kieliszek szampana w naszym stylowym lounge barze. Zachęcamy do odkrywania naszych szampańskich propozycji.

Adam Pawłowski, Master Sommelier
Miłość do wina, radość czerpana z obsługi gości oraz pasja do pogłębiania wiedzy zaprowadziły Adama Pawłowskiego ścieżką ku spełnieniu marzeń. Sześć lat temu rozpoczął swą karierę, zdobywając po drodze, jako jedyny Polak w historii, prestiżowy tytuł Master Sommelier. Dziś spełnia się zawodowo jako główny sommelier w nagrodzonej gwiazdką Michelin restauracji w hotelu Northcote w hrabstwie Lancashire w Anglii.

Maciej Majewski, Szef Kuchni
Tak mówi o sobie: „Gotowanie to całe moje życie. Nie traktuję gotowania jak pracy, ale jak spełnienie moich marzeń”. Doświadczenie zdobywał pracując przez kilkanaście lat w sieci hotelowej Accor, jak również odbywając staże i praktyki w hotelach i restauracjach we Francji. Stylem gotowania, w którym się spełnia, jest kuchnia polsko-francuska w wydaniu modern, bazująca na najlepszej jakości sezonowych składnikach. Jego autorskie menu prezentuje karta w restauracji Le Victoria Brasserie Moderne.

Więcej informacji i rezerwacje:
Le Victoria Brasserie Moderne
E-mail: **brasserie.moderne@sofitel.com**
Tel.: 22 657 83 82
Victoria Lounge Bar
E-mail: **H3378-FB4@sofitel.com**
Tel.: **22 657 81 31**

ZAREZERWUJ

SOFITEL WINE DAYS AT SOFITEL WARSAW VICTORIA

From September 21st to October 31st we invite you to enjoy Sofitel Wine Days celebration the French culture of wine. Our guests can enjoy a programme of magnifique culinary events and attractive wine promotions.

“Wine & Food Pairing” degustation menu
Le Victoria Brasserie Moderne
Enjoy a 5-course “Wine & Food Pairing” degustation menu prepared by our executive chef. The menu is available at our restaurant during the Sofitel Wine Days celebrations along with a great selection of the finest wines.
Price: 120 PLN (beverages not included)
185 PLN (wine tasting included)

Wine Promotion
Le Victoria Brasserie Moderne
Enjoy a 10% discount on every bottle of wine purchased at our restaurant.
Discover our wine suggestions.

Master Sommelier dinner with Adam Pawłowski
Le Victoria Brasserie Moderne
We invite you for a unique wine and dine experience. An exquisite 5-course dinner will be accompanied by a selection of the finest French wines chosen for the occasion by Adam Pawłowski, the first Polish Master Sommelier.
Date: October 22nd, 2015
Price: 189 PLN

Champagne Promotion
Victoria Lounge Bar
Enjoy a 10% discount on a bottle or a glass of champagne in our stylish lounge bar.
Discover our champagne suggestions.

Adam Pawłowski, Master Sommelier
Love for wine, the joy of service, and passion for knowledge took Adam Pawłowski on a journey to fulfil his dreams. Six years ago he started his career to become the first person from Poland to be given the prestigious title of Master Sommelier. Today he is the head sommelier at Michelin-starred restaurant and country house hotel, Northcote, in Lancashire, England.

Maciej Majewski, Executive Chef
In his own words: “Cooking is a passion of my life. I do not consider it as my job but as a way to fulfil my ambitions”. His experience was gained working for Accor hotel chain and based on the practice acquired in hotels and restaurants in France. His preferred style is a mix of French and Polish cuisine with a modern twist based on high-quality seasonal ingredients. The menu at Le Victoria Brasserie Moderne is his signature masterpiece.

More information and reservations:
Le Victoria Brasserie Moderne
Email: **brasserie.moderne@sofitel.com**
Tel.: **22 657 83 82**
Victoria Lounge Bar
Email: **H3378-FB4@sofitel.com**
Tel.: **22 657 81 31**

MAKE A RESERVATION

Life is Magnifique in Warsaw!

WWW.SOFITEL.COM

SOFITEL LUXURY HOTELS