

Kedvcsináló



Lakoma vala Mátyásnak kedvire, Beatrix királyné szájának ízire.

Botcsinálta szakács keverte, kabarta, vendégnek az étket ínyire akarta.

Halat, vadat, s mi jó falat... megfőzték Bátán, a Vármegyeházán a vendéget várban.

Ha a vendég, érkezzék bár kocsin vagy hátraslobon, a házba beköszönjék este 7 órakor.

A vacsora kezdetét 8-kor kisharang jelzi, mindenkinek akkor a helyén kell lenni.

2016. június 18. napján várja Önt a gazda.

Hegylevének aranyát, borát kóstoltatja.

Szegszárdon, a Vármegyeházában lesz a vendégsereg apraja és nagya, hogy a reneszánsz étkeket végig kóstolgassa.

Program

Az Úr 2016. évének június havában az 18. napon napnyugovás előtt egy fertály órával reneszánsz vacsora az Nemes Vármegyének Háza udvarán.

Szekszárdi Gitár Quartett, az Négy kobzos mondja énekét

Kónya István lant művész az lantját pengeti

Bognár Szilvia históriás énekmondó

Reneszánsz táncok a Batai Királyi Udvar táncosai előadásában

Reneszánsz borudvar

A belépő 10 Mátvás Arany (10.000 Ft/fő)

A Mátvás Arany megváltható a Vármegye Háza jegypénztárában,

Bata Község Önkormányzatánál, Bata, Fő utca 147.

E-mail cím: titkarsag@bata.hu

Az est fővédnöke:

Dr. Horváth Kálmán
Tolna Megye Főispánja

Az lakomáért és a jókedvért felelős:

Az 1000 Éves Bata



Etkök lapja

Dunai falánk csuka, titkos töltelékkel zöldhagyma ágyon,
kaporszószval.



Az malacznak csülke zöldséggel, babbal gazdagon úsztatva.

Töltött galambica kemencébe, fűszeres sült almával.

Tűzdelt zsenge nyúlfi, téfölös ágyban izzasztva.

Erdőalján túró agyaras gerince tűzdelve, szilvakeszôcével.


Báránynak java tárkonnyal, rozmaringgal, vörösboros
káposzta ágyon.

Köleskása jóasszony módjára.

Hajdinakása gombával, fűszerszámokkal érlelve.

Kertünköl friss zöldek és füvek.

Alátyás és Beatrix mézédés csókjai, kedvenc édességeik.



Égetettgyümölcsnek lebe, bor, ser, bodzaital, almalé.....