**Stolování ve vinicích: Večery, které mají chuť, duši i rytmus**

**17. června 2025 (Brno) Poprvé na jižní Moravě – nový projekt Stolování ve vinicích přináší dvě výjimečné gastronomické události, které propojují jedinečná místa s výjimečnými chutěmi a příběhy.** Letní večery pod širým nebem, pečlivě napárovaná vína, autorské menu od šéfkuchařů a atmosféra, na kterou se nezapomíná – to vše zažijí návštěvníci premiérového prvního ročníku série Stolování ve vinicích.

Na rozdíl od běžného cateringového zážitku nabízí Stolování ve vinicích pomalý večer, který vzniká jen pro jeden konkrétní čas, místo a skupinu hostů – a už se nebude opakovat. „*Vše ladíme tak, aby každý detail zapadl do mozaiky okamžiku – od výběru lokality a šéfkuchaře až po hudbu a vína. Nejde o pompéznost, ale o rovnováhu. O opravdovost.*“ říká za pořadatele Denisa Churá z Partnerství, o.p.s..

Stolování ve vinicích není o pompéznosti, ale o rovnováze. O místě, které si pamatujete. O vínu, které vypráví. A o jídle, které ladí s okamžikem. Každý večer vzniká na míru – s originálním menu, výběrem vín z okolních sklepů, osobní přítomností vinařů a laděnou atmosférou bez formálností.

### **Poprvé ve Valticích**

### Bíle prostřený stůl ve stínu mohutného jerlínu v zámecké zahradě, čtyřchodové menu vyladěné k vínům z velkých vinic a letní večer, který zůstane v paměti. Tak bude vypadat první večer nové zážitkové série **Stolování ve vinicích**, která nabídne neopakovatelné spojení vína, gastronomie a výjimečných míst jižní Moravy. Premiérový večer se uskuteční ve čtvrtek **10. července 2025 v zahradě Zámeckého hotelu Anton Florian ve Valticích.**

**Valtický večer** nabídne:

* Prostřený stůl v **zahradě Zámeckého hotelu Anton Florian**, pod nejmohutnějším jerlínem ve střední Evropě
* **Čtyřchodové menu** od šéfkuchaře sestavené z regionálních surovin (např. pečená křepelka s žemlovou nádivkou nebo pstruh marinovaný na bylinkách)
* Ke **každému chodu několik vín** ze spolku **Velká vína velkých vinic (VVVV)** – hosté si sami dolévají, co jim chutná
* Vstup pro **30 osob**
* Cena: **2 990 Kč / osoba**, včetně menu i vína

Druhé Stolování zavede hosty **4. září 2025** na terasu **vinařství Lahofer v Dobšicích u Znojma** – moderní architektonickou perlu, která splývá s okolními vinicemi. I zde hosté ochutnají čtyřchodové sezónní menu s víny přímo vinařství Lahofer, Hanzel a Waldberg. Atmosféru doplní výhledy do vinohradů i živá hudba.

### **Víno, které vypráví příběhy**

*“Na každém z večerů se z vinařů stávají vypravěči. Provedou hosty výběrem vín, sdílí jejich příběhy a nechávají prostor osobnímu výběru. K jednomu chodu tři vína. Které si dolejete, je jen na vás.”* dodává Churá.

### **Omezená kapacita, nezapomenutelný zážitek**

Každý večer je určen pro omezený počet hostů – **30 osob ve Valticích** a **60 v Dobšicích**. Vstupenka zahrnuje kompletní menu, vína i program. V případě nepříznivého počasí je připravena alternativní varianta (v Dobšicích) nebo zrušení s předstihem (Valtice).

🎟 **Vstupenky jsou již v prodeji na webu:**<https://eshop.partnerstvi-ops.cz/ticket/category/13>  
Více informací na <https://www.stolovanivevinicich.cz/>

🎁 **Tip:** Darujte večer mezi vinicemi – jako poděkování, k výročí nebo jen tak.

📷 Ilustrační fotografie ke stažení: <https://bit.ly/Stolovani_ilu>  
ℹ️ Více informací a vstupenky: [www.stolovanivevinicich.cz](https://www.stolovanivevinicich.cz)

**Základní informace o večerech**

📍 **Zámecký hotel Anton Florian, Valtice** 📅 Čtvrtek 10. 7. 2025, 17:00–22:00  
 👥 Pro 30 osob | 💶 Cena: 2 990 Kč / osoba

📍 **Vinařství Lahofer, Dobšice u Znojma** 📅 Čtvrtek 4. 9. 2025, 17:00–22:00  
 👥 Pro 60 osob | 💶 Cena: 3 490 Kč / osoba

Kontakty:  
Denisa Churá, manažerka vinařských eventů  
[stolovanivevinicich@partnerstvi-ops.cz](mailto:stolovanivevinicich@partnerstvi-ops.cz)

denisa.chura@nadacepartnerstvi.cz

+420 774 707 827