

berita-beritadotcom (Surabaya, Jawa Timur): Sheraton Surabaya Hotel & Towers bekerja sama dengan Surabaya Wine Society dan Indowines mengundang para pecinta wine untuk menikmati aneka wine yang disajikan dalam santap malam eksklusif di Kawi Lounge dan Mataram Room pada Sabtu (10/11/2012) malam.

Wine & Dine adalah acara tahunan Sheraton yang merupakan perpaduan dinner eksklusif dengan gathering. Setiap tamu dijamu set menu lengkap mulai dari menu pembuka, 5 macam menu utama, menu penutup hingga bermacam wine.

Tamu yang datang kebanyakan ekspatriat, kaum sosialita Surabaya dan anggota Surabaya Wine Society. Mereka mengenakan busana formal. Yang pria mengenakan tuxedo, sedangkan yang wanita mengenakan gaun malam.

Tamu bisa mencicipi bermacam canapés dan sparkling wine sambil menikmati hiburan band Los Gomos. Acara dilanjutkan dengan dinner di Mataram Room yang menu – menu nya diracik oleh Executive Chef Jakob Angerer. Chef Jakob menjelaskan tentang keunikan menu - menu tersebut dan cara menyelaraskan dengan wine yang disajikan.

Menu – menu tersebut diantaranya Cured duck breast smothered with spiced apricot espuma cilantro coulis and Brazil nut wafers yang dipadu dengan Tarapaca Varietal Sauvignon Blanc, Central Valley serta Lobster pearls in shell fish consommé, perfumed with saffron tapioca crisps yang dipadu dengan Undurraga Aliwen Rose, Central Valley.

“Ini merupakan momen istimewa bagi para pecinta Wine untuk dapat bergabung di acara ini,” ujar Amanda Dianova, Online Marketing Distribution. (natalia)