

Velkommen til vinaften på NerD
Vin - Fisk & Skaldyr

Lørdag d. 8 Marts Kl 18.00



Hvad er det bedste vinmatch til fisk og skaldyr?

Denne aften serveres der udvalgte klassiske Franske topvine af både hvide og røde vine der passer til fisk og skaldyr. Vinene præsenteres af Sommelier og Vinkonsulent David Andreasen fra Vinslottet.

Velkomst Champagne + Hors D'oeuvre's

Blanc de Blancs 2019, Michel Gonet, Cotes du Blancs, Champagne
Hertil Østers med peberrod og æble samt Torskeltunge-tempura med urtecremé

1 Heat: Krabbeklør med safran-aioli, dild, lime og brioche

Hertil Sancerre Les Perrins 2023, Dom. Roger Champault & Riesling 2023,
Dom. Paul Blanck, Alsace

2 Heat: Dampet slethvar- Beurre blanc og spidskål

Hertil Chablis 1. Cru Vau Vigneau 2023, Dom. Louis Moreau & Vire Clessè
2022, Dom. Chanson. Begge fra Bourgogne.

**3 Heat: Stegt dybvandstorsk "Skrei", Puy-linser, jordskok og røde perleløg
Rødvinsauce med skalotteløg**

Hertil 2 elegante rødvine. Morgon Nature 2022, Vignobles Buillat & Beaune Bastion
2018, Domaine Chanson. Begge fra Bourgogne.

4 Heat: Crémé brulée - Rabarber og verbena

Hertil Muscat de Rivesaltes 2021, Chateau Rombeau & Chateau Haut Maynes 2022,
Sauternes Bordeaux.

Velkomst Champagne, 4 retter og 8 Vine og kaffe 995 kr. pr. prs.

Der skænkes et pænt glas af hver vi, dog er der mulighed for tilkøb. Som tak for din deltagelse i dette event får du muligheden for bestilling af vinene til favorable engrospriser. Se bagsiden for pris og bestillingsliste.

