

Social Dining Events på Restaurant Nerd

Vin og Gastronomi i særklasse i 2025



Vi elsker kulturen omkring det gode glas vin, matchet med den rigtige gastronomi, under hyggelige omgivelser og i godt selskab.

Ideen med vores vinaftner er at bringe vores gæster ud af deres komfort-smag og prøve nye spændende smagsoplevelser inden for vinens verden. Vi elsker ideen Social Dining, da vore gæster møder op med åbent sind og oplever dialog med mad og vin.

Vinene vil blive præsenteret af Sommelier David Andreasen fra Vinslottet, der samtidig kan tilbyde aftenens vine til favorable engrospriser. Kasper og hans køkkenteam er garant for at maden bliver i top, der nøje er matchet vinene.

Der er begrænsede pladser, så det er først til Mølle.

Køb af billet: Kontakt på mail: kontakt@restaurant-nerd.dk

Fredag d. 25 Januar. Kl. 18. - Tema: Portvinsaften

Velkomstcocktail, 4 retter, 4 Bordvine og 7 Portvine

995 kr. pr. prs.

David fra Vinslottet, der selv har fodtrådt druerne på Quinta de la Rosa, vil fortælle om portvinens historie og de forskellige portvine og deres anvendelse. Maden er intense vinterretter der vil stå godt både til både bordvine og de forstærkede portvine.

Fredag d.8 Marts Kl.18. – Tema: Vine til Fisk & Skaldyr

995 kr. pr. prs.

Velkomst Champagne, 4 retter og 8 Vine

Det bedste vinmatch til fisk og skaldyr. Denne aften serveres der udvalgte klassiske topvine af både hvide og røde vine der passer til fisk og skaldyr.

Lørdag d. 21 Juni kl. 18. – Tema: Grillaften med Sommelierens vinfavoritter

Velkomst Cava, 4 Grill Retter og 7 vine

695 kr. pr. prs.

Der grilles på terrassen med skaldyr, fisk, samt lækre kødudskæringer. Vinene er både saftige og lette sommervine samt klassiske Grill-vine der passer til kødet.

Lørdag d. 13 sept. Kl. 18. – Tema: Rhonevine til efterårets retter

Velkomstboblér, 4 retter og 7 vine.

695 kr. pr. prs.

Fra Nord til Syd i Rhone kommer de intense vine, der passer genialt til efterårets svampe og vildtretter. Der smages vine fra kendte områder som Crozes Hermitage, Chateauf du Pape, Tavel, Rasteau og andre.

Lørdag d. 4 Oktober Kl. 18. – Tema: Piemonteaften

Velkomst-Spumante, 5 retter og 9 vine

995 kr. pr. prs.

Piemonte er blevet det nye Bourgogne i både pris og anseelse. De "rigtige" Baroloer fra de vigtigste marker er blevet samlerobjekter verden over og investeringsvin. Denne aften går vi i dybden med Piemonte's forskellige druer og vintyper og vi skal smage nogle meget exclusive vine fra 6 forskellige producenter fra området. Menuen, vil have et strejf af Piemonte.

Lørdag d. 1 Nov. Kl. 18. - Tema: Champagne aften

Velkomst Champagne, 5 retter og 9 Champagner.

995 kr. pr. prs.

Fra Champagne findes der mange forskellige stilarter af Champagne alt efter druetyper, lagring og områder. Denne aften får du indblik i Champagnes diversitet af typer og producenter og får samtidig mulighed for at smage dig frem, hvilken champagne type du bedst kan lide. Menuen er nøje afstemt. Der serveres forskellige udgaver af Non Vintage, Rosè og årgangs Champagner.

Køb din billet allerede nu for store vin og gastronomi oplevelser i 2025!