

ÆDEDOLKENES KLUB



Lækker 5-retters menu med tilhørende vine

Efter en pragtfuld sommer har efteråret nu holdt sit indtog – med regn, rusk og køligt vejr. Før vi ser os om er det Jul og Nytår og tid til at fejre højtiderne med familien og gode venner – efter dansk tradition med julefrokoster, god mad, hjemlig hygge og fest på årets sidste dag.

Lad os dog mødes inden da og sammen fejre det smukke løvfald og naturens omskiftelighed, mens vi nyder en delikat gourmetmiddag i hyggeligt selskab. Vores chefkok Laila Williamson har, sammen med sit dygtige team, kreeret menuen til denne efterårsfredag. De lækre efterårsretter akkompagneres af vine nøje udvalgt til at fremhæve de enkelte retters særpræg.

Efterårets arrangement finder sted **fredag den 26. oktober 2018, kl. 18.30** i vore hyggelige selskabslokaler. Denne aften leder middagen virkelig tankerne og smagsløgene hen på efterår, skov og jagt. Efter en let appetizer serveres en smagfuld jordskokkesuppe og derefter en dejlig skovdue terrine. Inden vi går til hovedretten, som er kronstyr medaillon med bl.a. skovbundens ragout og "fuglereder", nyder vi en forfriskende og ganerensende sorbet af bornholmsk hyldeblomst. Aftenens middag afsluttes med en efterårssymfoni af æble og nødder.

Traditionen tro har Bornholms Vinforsyning sammensat vinmenuen. Aakirkeby-Hallernes dygtige restaurationspersonale står for den flotte opdækning og den diskrete servering af aftenens fem-retters gourmet-menu og vi glæder os til en hyggelig aften med god mad, vin og stemning.

Inkl. kaffe/the samt vinmenu er prisen for hele arrangementet kun kr. 520,- pr. person.

MENU INKL. VINE

Appetizer: Rugbrødschips med bl.a. serranoskinke, grøn gouda og figner.

- 1 glas *Crémant d'Alsace, Brut Rosé, Anna et André Durrmann, 2014, Frankrig*

Jordskokkesuppe med scampirejer, ristede hasselnødder og basilikumolie

- 1 glas *AD Naturam Blanch, Lasolle, 2016, Frankrig*

Skovdue terrine med ærtepuré og rygeoste creme, samt solbærkompot

- 1 glas *Taval Rosé, Château Manissy, 2017, Frankrig*

Sorbet af bornholmsk hyldeblomst

Krondyr medaillon med portvinssky, skovbundens ragout og fuglereder med spicy tomatmarmelade

- 2 glas *Rioja Vina Cubillo, R. Lopez de Heredia, Spanien*

Æble- og nøddesymfoni

- 1 glas *Trockenbeerenlauslese, Chardonnay, Gruber Röschitz, 2015, Østrig.*

Efter middagen serveres kaffe og the, hvortil der kan købes rom, cognac og likør.

Menuen vil for første gang blive præsenteret af chefkok Laila Williamson; vinene af Martin Barslund, Bornholms Vinforsyning.

Tilmelding til Aakirkeby-Hallerne hurtigst muligt, enten på tlf. 56 97 46 22 eller pr. e-mail på info@aakirkebyhallerne.dk

Ved tilmelding bedes det oplyst, hvem man evt. ønsker at sidde sammen med.

Med venlig hilsen

Kathrine Petersen