

ÆDEDOLKENES KLUB



Lækker 5-retters menu med tilhørende vine

Endelig går vi mod lysere tider og det er noget tid siden vi nød jule- og nytårsmad. Inden vi ser os om er det forår igen, med Påske og Pinse og dertil hørende sammenkomster med familie og venner, samt god mad.

Men inden da skal vi fejre lyset og de længere dage, ved sammen at nyde en delikat gourmetmiddag i hyggeligt selskab. De enkelte retter er denne gang akkompagneret af udsøgte økologiske vine, der hver især understøtter smagsoplevelsen i den givne ret. Kun Brachetto-dessertvinen er ikke økologisk, men dog med sin perlende, lækende karakter perfekt til aftenens dessert.

Vinterens første arrangement finder sted **fredag den 23. marts 2018, kl. 18.30** i vore hyggelige selskabslokaler. Vi skal nyde en dejlig, unik 5-retters gourmetmiddag, kreeret af chefkok Tom Stobberup og hans dygtige team. Middagen byder på spændende variationer over "alt godt fra havet," efterfulgt af kalvefilet sous vide med spændende tilbehør og endelig slutter aftenens middag med en smagfuld dessert, der passer til årstiden.

Traditionen tro har Bornholms Vinforsyning sammensat vinmenuen. Aakirkeby-Hallernes dygtige restaurationspersonale står for den flotte opdækning og den diskrete servering af aftenens seks-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.

For den favorable pris af kr. 40,- pr. glas kan ekstra vin tilkøbes, ligesom vi gerne skænker cognac, rom eller likør til kaffen eller theen.

MENU INKL. VINE

Appetizer: Kartoffeltacos, Rose rejer med hummermayo, stenbidderrogn med creme fraiche og rødøl

- 1 glas *Crémant d'Alsace Brut Nature, Anna et André Durrmann, Frankrig (Økologisk)*

Persillebagt skærising med muslinger, urter og sauce nage

- 1 glas *Riesling Terre d'Apollon, Moltés, Frankrig (Økologisk)*

Kammusling, ristet i panko-rasp, med selleripuré og citronmandler

- 1 glas *Sauvignon Blanc, Domaine de l'Aumonier, Frankrig (Økologisk)*

Myntesorbét med myntebeignet

Kalvefilét sous vide, med glaserede brisler, sauce jus, skovsvampe, portvin, kål, rissoles

- 2 glas *Bourgogne Rouge, Edmond Cornu & Fils, Frankrig (Økologisk)*

Vanille brulée, rabarbersuppe, bagte rabarber, sorbet

- 1 glas *Brachetto, Borgo Maragliano, Italien*

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

Menuen vil traditionen tro blive præsenteret af chefkok Tom Stobberup; 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

Halbestyrer og Ædeklubbformand