

ÆDEDOLKENES KLUB



Lækker 6-retters menu med tilhørende vine

Nu skriver vi 2017 og her i slutningen af januar mærkes det allerede, hvordan dagene igen bliver længere og lysere. Efter en pause ovenpå julens og nytårets mange fester og gode middage indbyder februar måned til igen at nyde en gourmetmiddag indendørs i godt selskab – som altid akkompagneret af udsøgte vine, hver især nøje afstemt menuens enkelte retter.

Vinterarrangementet finder sted **fredag den 24. februar kl. 18.30** i vore hyggelige selskabslokaler. Til denne vinteraften har chefkok Tom Stobberup og hans dygtige team kreeret en gourmetmiddag med temaet "Mormormad med et twist" – værdsatte retter på en anderledes måde og i en sjældent oplevet udsøgt kvalitet.

Bornholms Vinforsyning har traditionen tro sammensat vinmenuen, der denne gang er lidt ud over det ordinære og bl.a. byder på både tør og sød sherry, en delikat Chablis og en udsøgt Heartland Cabernet Sauvignon til aftenens smagfulde okseculotte.

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. 490,- pr. person.

For den favorable pris af kr. 30,- pr. glas kan ekstra vin tilkøbes, ligesom vi gerne skænker cognac eller likør til kaffen eller theen.

MENU INKL. VINE

Appetizer: Tørrede kartoffelskaller med rygeost, stenbiderrogn, kyllingeskind og serranoskinke

- 1 glas Oloroso, Colosia, tør sherry

Tartelet med kammusling og rejestuvning

- 1 glas Sirius, Bordeaux, Sauvignon Blanch/Semillon

Østers Cappuccino

- 1 glas Domaine Jean Collet, Chablis

Agurkegranité med gin og bobler

Krogmodnet okseculotte bordelaise stegt på bouillon-kartoffel, serveret med gratineret marv, skalotter og rosenkål

- 2 glas Heartland, Cabernet Sauvignon

Citronfromage med ananas, vanilleolie og citronis

- 1 glas Pedro Ximenez, Colosia, sød sherry

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

Menuen vil traditionen tro blive præsenteret af chefkok Tom Stobberup; vinene af Søren Wolff fra 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 Ædeklubformand