

Ædedolkenes Klub

Nyhedsbrev nr. 2
Gourmetmiddag 7. november 18.30

Premieren på Ædedolkenes Klub i september må betegnes som en succes med fantastisk mad og en meget hyggelig stemning.

Nu har vi fastsat daten for det andet møde. Det bliver fredag en 7. november kl. 18.30. Vi har rykket det en halv time, så også forretningsfolk har en chance for at være med.

Det foregår i AakirkebyHallerne hyggeligt pyntede selskabslokaler, og der bliver dinermusik på klaver, leveret af blomsterhandler Lene Kjellberg.

Chefkok Tom Stobberup har endnu en gang sammensat en spændende tre-retters menu, og inkl. kaffe/the samt vinmenu er prisen for hele arrangementet sat til KUN 420 kroner pr. person.

Der er ligesom sidst satset på lokale råvarer i den udstrækning det lader sig gøre.

Menuen vil blive præsenteret af chefkok Tom Stobberup, mens Søren Wolff fra Bornholms Vinforsyning vil fortælle om vinene.

Tilmelding til AakirkebyHallerne hurtigst muligt, enten på tlf. 5697 4622 eller pr. e-mail på info@aaakirkebyhallerne.dk

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

Med venlig hilsen Torben Munch
halbestyrer og ædeklubformand

Vi vil gerne lige udrydde et par misforståelser med følgende bemærkninger:
Det koster ikke noget at være medlem og dermed modtage nyhedsbreve.
Ædedolkenes Klub kræver ikke nogen speciel vægt, ligesom både kvinder og mænd er meget velkomne.

Der satses udelukkende på at lave nogle hyggelige aftener med god, gedigen gourmetmad og liflige vine.



Hededolkenes Klub

Menu

Kammustlinger, risotto og jordskokkechips.

*Hertil serveres 1 glas Capoccia, Santa Tresa fra Sicilien på
druerne Grillo og Zibibbo*

*Kroghængt oksehøjreb af limousine- og angus-naturkvæg, opdrættet
af Thor Kure, Mønstergård, Østermarie, med svampe,
rodfrugter, kartoffelbåde og bordelaisesauce.*

*Hertil 2 glas Capoccia, Santa Tresa, fra Sicilien på druerne
Nero d'Avola og Cabernet Sauvignon*

Sherry-flamberede bornholmske figner med vaniljeis.

*Hertil 1 glas rød fortified malbec - hedvin fra Domaine Jean
Bousquet, Mendoza, Argentina.*

Kaffe, the og petit four

Der kan tilkøbes ekstra vin til fornuftige priser

Der kan købes rom, cognac eller likør til kaffen

