



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Winemakers Dinner i spanske farver

En aften med spændende vine og 5-retters gastronomiske lækkerier

Spanien – et forvandlet vinland

Indtil for 10 - 15 år siden var spansk vin stort set synonym med Rioja og Ribera del Duero.

Sådan ser den spanske vinverden ikke ud længere. Nye spændende vinområder ser ustandselig dagens lys, og mange af vinene har fået kultagtig status blandt alle os vinelskere.

Oplev de mange forskellige smagsnoter i cava, blanco, rosso og sherry, når vinekspert Niels Christian "Lasse" Lasota fra Sigurd Müller Vin tager os med på en rundrejse i de spanske vindistrikter.

I løbet af aftenen deler Lasse gavmildt ud af sin viden om de velsmagende vine, ligesom han fortæller sjove vinanedkoter og inspirerende historier om de spanske vinhuse. Og mon ikke vi også får lov til at smage Hacienda Monasterio fra Peter Sisseck....

Har du spørgsmål?

Kontakt os på 63 73 73 73, skriv til glavernaes@sinatur.dk eller læs mere på sinatur.dk/glavernaes.

Winemakers Dinner i spanske farver

Fredag 11. oktober 2019 – kl. 18.00.

Pris pr. person kr. 895,-

Arrangementet indeholder:

Appetizer, 5-retters menu, vinmenu og kaffe.

Overnatning og morgenbuffet

Kun kr. 300,- pr. person.

Du skal tilmelde dig med "Nem tilmeld" på www.sinatur.dk.



En aften med spændende vine og 5-retters gastronomiske lækkerier Fredag 11. oktober 2019 – kl. 18.00

Menu og vine

Tapas - croquetas med skinke og champignon, grillet sardin på toast
2016 Cava Vintage Rosé, Naveran, Penedes

Klar tomat consommé med bagte tomater, ristede kikærter og jomfruhummer tatar
2017 Onix Blanco, Priorat, Catalonien

Bagt bacalao, ristet chorizo og stegt kammusling, dertil løgsoubise og Savoy kål
2017 Albarino, Serra da Estrela, Rias Baixas

Nørhavegård okseryg og okseragout, kartoffel bagt i lag og grønne bønner
2016 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero

Tre slags spanske oste, æbler og valnødder
2015 Victorino, Teso La Monja, Toro

Crème Catalan og mandel tærte med morbær fra parken
Amoroso sherry, Bodegas El Maestro Sierra

Pris pr. person kr. 895,-

(5-retters menu, vinmenu og kaffe)