



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



“Jeg drikker stjerner”

sagde den verdensberømte munk
Dom Pérignon, da han første gang drak den
mousserende champagne.



Winemakers Dinner i boblernes tegn

En god aften med fortryllende bobler og 5-retters gastronomiske lækkerier

Fra crémanter til champagner, fra blanc til rosé, fra de tørre til de søde. Oplev en charmerende aften i boblernes verden på Gl. Avernæs, når vinekspert Niels Christian "Lasse" Lasota fra Sigurd Müller Vin kildrer dine smagsløg med forførende bobler. Smag crémanter og champagner fra nogle af Europas mest berømte vindistrikter, og lad smagsnoterne i boblerne fra både de nye og mere ukendte vinhuse overraske dig.

Boblerne komplementeres af en 5-retters gastronomisk smagsoplevelse inspireret af de forskellige vine. I løbet af aftenen deler Lasse gavmildt ud af sin viden om de vel-smagende bobler, ligesom han fortæller sjove vinaneddoter og inspirerende historier om de europæiske vinhuse.

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 boblernes tegn
Fredag 8. februar 2019

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.



Menu og vine

Appetizer:

Brandade salat med lyssej, sprød rug, stenbiderrogn og dild

L´Star Nyholmgaard, Fyn

Koldrøget færøsk laks, vagtelæg, croutons og østersmayo

NV Cava Brut N de N – Bodegas Naveran, Penedes

Stegt pighvar spinat, æblepuré, brunet urtesmør, brøndkarse og friske æbler

2014 Rabanus Riesling Sekt – Burg Ravensburg, Baden

Pocheret Label Rouge kylling, kartoffel og selleri i lag, skorzonnerødder, kyllingeskind, sauce med trøffel og champignon

NV Cremant de Bourgogne Rosé Brut – Vitteaut Alberti, Rully

NV Champagne Andre Clouet Rosé Brut – Grand Cru de Bouzy

Hvid Dame & Krystal med sprød hvede

NV Champagne Pierre Peters Cuvée de Reserve Blanc de Blanc – GC le Mesnil

Mandeltærte med figner, kirsebær og hyldeblomstsorbet

Lancelotta dell´Emilia, Filtrato Dolce – Cantina St. Croce, Emilia Romagna

Pris pr. person kr. 895,-

(Appetizer, 5-retters menu, vinmenu og kaffe)