

VILDTAFTEN

PÅ HOTEL BRITANNIA

EN AFTEN MED VILDTLÆKKERIER OG SKØNNE VINE

LØRDAG D. 18. NOV. KL. 18-23

Den store jagtsæson står for døren og det giver anledning til en sæsonbetonet aften hvor vildt er i højsædet. Vi inviterer til en gastronomisk oplevelse bygget op omkring lokale råvarer med veltilpassede vine i høj klasse fra lokalområdet.

Rene Vestergaard, køkkenous-chef vil fortælle om vildtet, tilberedning og retten.
Kenneth Vejers, sommelier vil præsentere vine, smag og oplevelse.

VELKOMST

- Snacks & Bobler

- Vildt surprise

- Duet af hjort fra Klosterheden, rodfrugt
pommes Anna, bærsky og grønt

2015 "Dido" Magnum – Venus la Universal
– Perez/Barbier – Montsant – Spanien

MENU

- Røget fasanbryst med lotusrod, hyben, urter og lyng
2013 Pinot Gris "Reservé Personelle"
– F.E. Trimbach – Alsace – Frankrig

- Variationer over æbler og kastanje, "fake" æble,
æblevingummi og kastanjeis

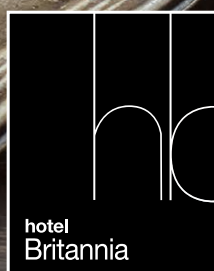
2015 Pfeddersheimer Riesling Auslese – Pfanne-
becker – Rheinhessen – Tyskland

- Vild bruschetta med pølse fra Gården
2013 Pinot Nero Riserva – Cantina Tramin
– Alto Adige – Italien

- Kaffe/thé – Hjemmelavet sødt

pris pr. pers. **kr. 795,-**

Billetter kan købes på billetten.dk - Begrænset antal pladser.



Det er muligt at bestille værelser i forbindelse med arrangementet
kr. 650,- for enkeltværelse
kr. 750,- for dobbeltværelse
begge inkl. morgenmad.

BOOK OPHOLD
www.britannia.dk