



Nytårs luksus tapas anretning

En festlig og gastronomiske spiseoplevelse hvor i kan nyde helle aften sammen, med det bedste af vores sortiment.

- 5 forskellige charcuteri inkl. sortfod skinke 24 måneder og Mangalitza 24 måneder.

- Slagter terrine artisanale og Foie Gras terrine af and.
- Cornichoner, oliven, balsamico løg, chutney, soltørret tomat
- Smørbare tapenade (eller lignende pesto / tartar sauce)

- Sardiner rilletter / smørbare fisketapenade

- Antipasti - Fyldte friske ravioli fra Piemonte (Den ret skal forberede færdig hjem)
Saucen til ravioli.

- 6 forskellige råmælksoste inkl. Trøffel Brie de Meaux og Trøffel manchego fra vores top ostemester Christian Janier.

- Tilbehør til ostebord
- Brød, crackers, ostekiks
- Franske macaroner til dessert

Kr per person : 495,00 Min 2 personer

Anbefalet vin :

- Cremant de Loire Vintage 2018 dom de Nerleux Extra-Brut Nature " L'art des loups " Kr 249,00 / Fl.
- Hvid : Chardonnay "Essentielles " Dom des masques 2021 kr 159,00 / Fl.
- Rød : Syrah " Exception " Dom des masques 2018 kr 245,00 / Fl.
- Champagne : Champagne ARTISAN 1er cru Bergeronneau kr 325,00 / Fl.

- Bestille per mail :

gastronomerkontakt@gmail.com

- Ringe i butikken på

42554446

- Kom forbi butikken

Mellem 10.30 og 18.30