

OLDFRUEENS GOURMET- OG VINAFTEN

Kom og oplev en skøn aften med en udsøgt menu udarbejdet af kok, Heine Iversen og Oldfruen, samt afstemte vine fra Kjær & Sommerfeldt, skænket af Sommelier Peter Bojsen.

Arrangementet finder sted
Fredag den 30. oktober 2020 kl. 18.30 hos Oldfruen

*Kokken, Heine Iversen, fremtryller endnu engang en 5-retters gastronomisk perle.
Hertil vil der blive skænket afstemte vine fra Kjær Sommerfeldts spændende vinhuse*

MENU

STARTER:

Kyllinglever mousse og syltede havtorn.
Kantarel toast.

Albert Sounit, Crémant de Bourgogne-Grande Cuvée Brut 2015, Frankrig.

FORRET:

Jomfruummer bisque med cognac og fennikel crudité.

Domaine Prieur-Brunet, Santenay Blanc, Bourgogne, Côte de Beaune 2017, Frankrig

MELLEMRET:

Jordskokke Panna Cotta med confit af and og sauce Cumberland.

Prophet's Rock, Rocky Point- Pinot Noir, Central Otago 2019, New Zealand

HOVEDRET:

Duet af Iberico French Rack & Iberico Secreto, med grillet løg og grønkål,
glaserede rødbeder samt Tortilla kartoffel og Madeira sky med trøfler.

Scala Dei, Prior- Crianza, Priorat 2016, Spanien

&

Umberto Cesari, Tauleto- Sangiovese, Emilia Romagna 2012, Italien

DESSERT:

Æblefromage på Biscuitbund, med Calvados og lun Karamelcreme.

Hetszolo Tokaji Late Harvest, 2016, Tokaji, Ungarn

Til sidst vil der være kaffe og te.

Prisen for denne skønne aften er kun 799,-

Der vil være mulighed for at booke en overnatning til **300,- pr. person**.
Tilmelding kan ske på tlf. **54131380** eller på mail: mail@oldfruen.dk.
Indbetaling på reg. nr. 6520 kontonr. 0002692391 eller MobilePay på tlf. 20845110.

Vi glæder os til at se Jer
Med venlig hilsen Oldfruen.