

Luksusgourmet aften med Champagne, Caviar, Bourgogne og Sauternes

Torsdag den 3. oktober kl 18 i Golfrestauranten.

"Kom til en LUKSUS VIN- OG GOURMETAFTEN i klubrestauranten - og bliv guidet gennem vinens verden - når vores to sponsorer RESTAURANTEN og JOHNSEN WINE folder sig ud for klubbens medlemmer og venner. 4 serveringer og 8 vine

En aften hvor både mad og vin får ekstra opmærksomhed og du får masser af insidertips om vin fra Carstens mange år i vinbranchen.

Vi tee'er aftenen ud med Champagne og en snack med vaskeægte caviar

Herefter følger tre retter og hele 7 forskellige vine, så der bliver rig lejlighed til at blive klogere på din egen vinsmag.

Forret

Kuller med rejesouffle på crouton samt beurre blanch med purløg

Hertil serveres henholdsvis hvid Bourgogne samt en mere prisvenlig tilsvarende vine. Vi skal teste forskellen og finde ud af om de dyre vine er pengene værd!

Hovedret

Glaseret oksebryst med gremolata og bagte græskar samt knuste kartofler med persille

Hertil serveres henholdsvis BAROLO og en mere prisvenlig udgave af samme vintype + en vintage-Barolo fra Johnsens egen kælder.

Dessert

Pistacie creme brulle med vaniljeis

Hertil serveres Sauternes + en mere prisvenlig variant af samme vintype.

Det hele foregår i et sprog man kan forstå og i et miljø af fire delikate retter fra Jespers luksus-hånd.

Der bliver altså hele 4 retter og 8 forskellige vine denne aften hvor mini-vinkursus og selvforkælelse går op i en højere enhed.

Aftenen koster 675 kroner alt inklusiv.

Køb billetterne [her](#).