

WINE TASTING DINNER

EKSKLUSIV 5 RETTERS MENU SERVERET MED UDSØGTE VINE FRA BORDEAUX

Fredag den 19. april 2013 kl. 19.00 i Restaurant Tårnet, IDA Mødecenter Kalvebod Brygge 31-33 1780 København V

Forret:

Letrøget torsk med kartoffelmousselin, agurk julienne, stenbiderrogn og spansk kørvel

Pêche au Carrelet 2009, Château Haut Peyrous

Mellemret:

Vagtelconfit på spæd salat med rabarber, Nicoise oliven, haricots verts og rødvinssauce - kartofler a part

Château Les Charmes-Godard 2007

Hovedret 1:

Stegt havtaske med grillet råmarineret havtaskelever, salturt, babyfennikel og portvinssauce - kartofler a part

Caillou blanc, Château Talbot

Hovedret 2:

Oksefilet med sølvbede a la creme, æblesyltede borrettaneløg, olivenurt og sauce espagnole - kartofler a part

L'Expression de Pauillac 2010, Pauillac

Dessert:

Pære-mynte sorbet, espresso-citrus trifli og hvid chokolademousse med lakridskarse

Domaine Vincent Bouchard 2004, Cadillac

Kuvertpris kr. 1245,-

Bestilling på event@ida.dk

