

Vildt aften

i Skærbækcentret fredag d. 10. oktober kl. 18.00

*En smagfuld aften med
vildt, vin & hygge*

Glæd dig til en lækker 4-retters vildtmenu med nøje udvalgte vine i hyggelige omgivelser i Skærbækcentret. Tag venner eller den bedre halvdel med til en aften fyldt med smag og efterårsstemning!



MENU & VINE:

VELKOMST:

Cremant de Bourgogne – Paul Delane.

FORRET:

Græskarsuppe m. røget andebryst, brombær & toast Melba.

2023 Selection Delas Viognier, Maison Delas Freres.

MELLEMRET:

Carpaccio af dyrefilet, urtesalat, kapers, trøfler, granatæble & surdejsbrød.

2024 Barbera d'Asti, Azienda, Agr Rosa Fiore.

HOVEDRET:

Rosastegt fasanbryst, pommes Anna, stegte svampe, syltede solbær, crudité af bolchebeder & vildt sauce.

2018 Chateau Pierrail Rouge, Bordeaux Superieur, Chateau Pierrail.

Dessert:

Blommetærte, chokolademousse & havtorn coulis.

The Tawny, Graham's.

Pris: Kr. 495,- pr. person inkl. vinmenu

Tilmeld dig online på www.skaerbaekcentret.dk

Scan QR koden og tilmeld dig senest den 6. oktober.

SK/ERB/EKCENTRET

