

THE WINERY HOTELS VINBORD 2018

Vinbord är The Winery Hotels svar på julbord – med vinet i fokus.

Likt det traditionella julbordet serveras maten i olika turer, men där upphör likheterna. Vinbordet är en hyllning till smaker, dofter och känslor – en interaktiv upplevelse i konsten att kombinera vin och mat. Allteftersom kvällen fortskrider byts smakerna ut och nya viner hålls i glaset. Välkommen på en resa i fem turer med vardera en grundsmak och ciceron.

Upplevelsen innefattar fem viner och femton rätter.

FÖRSTA TUREN - SYRLIGHET

Laxterriner med syrlig tomat,
dill och rågbröd

Rödbeta med vattenkrasse,
pepparrot och gräddfil

Lantpaté med chutney på
tomat och rödlök



ANDRA TUREN - UMAMI

Sojapicklade ägg från
Sanda Hönseri med kålröt

Carpaccio på hälleflundra
med citrus och Terrenos olivolja

Vildsvinskorv med äpple,
kål och buljong



TREDJE TUREN - SÄLTA

Morot med rostade mandlar,
rotfruktschips och harissa

Blini med varmrökt sik,
äggkräm och forellrom

Rimmad kalvtunga med linser,
tryffel och grönsaksvinägrett



FJÄRDE TUREN - BESKA

Gnocchi med Wrångebäcksost,
ostronskivling och blomkål

Griskind med pumpa, broccoli och
rostade pumpafrön

Torsk Jansson



FEMTE TUREN - SÖTMA

Kvällens gottebord



Priset är 1150 för både vinpaket, mat samt kaffe.

Mat: 600 - Vinpaket: 550 - Alkoholfritt dryckespaket: 380

Ändringar i menyn kan förekomma