

7 retters gourmet-middag med 6 forskellige, specielt udvalgte vine

- trio spiller dinner musik -

LØRDAG DEN 28. MARTS KL. 18.00 PÅ ØRSTED KRO

“Smag på Djursland” – alle retter er lavet af lokale produkter:

VELKOMST-DRINK: ØRSTED KRO'S NYE VIN M/SNACKS

1. BOUILLABAISSE MED TORSK OG SKALDYR

MØLLEFISK, BØNNERUP STRAND

2. CHAMPAGNE SORBET MED MYNTEBLADE

3. RØGET DÅDYRKØLLE MED SPINAT OG GRANATÆBLE

TØRSLEV DÅDYRFARMEN V/ CARSTEN SIEGUMFELDT

4. OKSEFILET MED SVAMPE, RODFRUGTMOS OG SAUCE

SIMMENTAL KØDKVÆG V/ TORBEN JENSEN, HEVRING

5. BAGT GEDEOST MED KARAMELLISERET ÆBLER

GEDEOST FRA STENALT GODS

6. MØRK CHOKOLADEKAGE, LYS CHOKOLADEMOUSSE,

ROM MARINERET ANANAS OG VANILJEIS

7. KAFFE MED MARCIPANDRØMME OG COGNAC

FRISK RISTET KAFFE FRA MOLS KAFFE RISTERI

MARCIPANDRØMME FRA ØRSTED BAGERI

6 forskellige vine udvalgt til retterne af Excellent Wines vinkyper

Kroens nyrestaurerede sal indrettes som restaurant med separate borde til de enkelte selskaber og deltagere. BEGRÆNSET ANTAL PLADSER.

Pris: 489,- kr. Indbetales på konto 9334-0008239681 i forbindelse med tilmelding på: info@oerstedkro.dk - senest fredag den 20. marts.