



HOTEL BRETAGNE

## Portvinsaften kl. 18.30, den 25. januar 2019

### Menuen

#### Snacks

Iberico bellotta – syltet pære – bagte nødder  
Foie gras – solbær – brioche

*Aperitif: Port tonic med white extra dry port*

#### Forret

Varmrøget laks – sprøde jordskokker – yougurt

*Vinmenu: Miguels 10 years white port*

#### Mellemret

Tun – soya – karse – syltede løg

*Vinmenu: Churchills tawny 20 years*

#### Hovedret

Peberbøf – brombær – rødbede

*Vinmenu: Niepoort reserve ruby*

#### Oste

Modne oste fra Arla unika

*Vinmenu: Bumester colheita 1955*

#### Dessert

Mørk chokolade ganache – nougat – svesker

*Vinmenu: Burmester colheita 1998*

### Menu med vinmenu 1195,- pr. person

*På aftenen vil i sidde ved rundebord af 8 personer, så hvis i har ønsker til placering eller hvem i skal side sammen med, venligst informere os ved reservation.*

*Vi tager gerne hensyn til allergener, men det skal meddeles senest 7 dage før arrangement, eller ved bestilling, da vi ikke har muligheder for ændringer på selve aftenen.*