

Julemeny

GOD MAT ER EN VIKTIG JULETRADISJON



TRADISJONELL JULEBUFFET

Varm og kaldmat



JULETAPAS

Varm og kaldmat

3-RETTERS MENYER

MENY 1

Gravlaks

med revet egg, sennepssaus og sprøtt rugbrød

Varm juletallerken

Riskrem

med rød bærsaus

MENY 2

Coppaskinke

med appelsin- og fennikelsalat og rugbrød

Saltbakt torsk

serveres med bakt løk, smørdampet gulrot, mandelpotet og ribbesky

Multekrem

med krumkake

MENY 3

Sild

med julesmaker

Kalkunfilet

serveres med honningristede rotgrønnsaker, potetpure og tranebærsaus

Karamellpudding

med ristede mandler

Vinforslag

TIL JULEMENY



MENY 1

Forrett

Trimbach Gewurztraminer, 2016, Alsace, Frankrike
*Gyllen farge. Tett, kraftig aroma med flott krydderpreg.
Elegant og kompleks vin med flott balanse*

Hovedrett

**Valpantena Torre del Falasco Ripasso della Valpolicella, 2016,
Veneto, Italia**
*Dyp rubinrød farge. Duft av modne røde og sorte bær, tørket frukt
og mandel. Fylldig smak av tørket frukt med et hint av eik*

Dessert

Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui, 2018, Piemonte, Italia
*Lys rubinrød farge med fine, vedvarende bobler. Intens og
aromatisk duft med undertone av jordbær og roser. Søt, aromatisk
og velbalansert smak med god syre. Ren, god ettersmak*

Vinforslag

TIL JULEMENY



MENY 2

Forrett

Rabl Grüner Veltliner Langenlois, 2018, Kamptal, Østerrike

Ung og saftig, preg av moden frukt, eple, sitrus og urter, hint av mineraler, god lengde

Hovedrett

Georg Breuer Rouge "Pinot Noir", 2016, Rheingau, Tyskland

Dyp rubinrød farge. Elegante aromaer av villbær som boysenbær, bringebær og jordbær. Hint av røyk, vanilje og nellik. Krydret stil, rik og saftig med moden frukt. Lang elegant og balansert ettersmak

Dessert

Royal Tokaji Aszú 5 Puttonyos Blue Label, 2013, Tokaji, Ungarn

Gylden ravfarge. Duft av moden frukt, honning og appelsinskall. Søt og rik med kompleks smak og fin syre som gir en ren og frisk avslutning

Vinforslag

TIL JULEMENY



MENY 3

Forrett

Neef-Emmich Riesling Feinherb, 2018, Rheinhessen, Tyskland
Gullgul farge med rik duft av sitrus, mineraler, honning, hav, modent eple og tropisk frukt. Frisk og fylldig med bra frukt og gode syrer. Mineralsk og tørr finish

Hovedrett

Georg Breuer Rouge «Pinot Noir», 2016, Rheingau, Tyskland
Dyp rubinrød farge. Elegante aromaer av villbær som boysenbær, bringebær og jordbær. Hint av røyk, vanilje og nellik. Krydret stil, rik og saftig med moden frukt. Lang elegant og balansert ettersma

Dessert

Graham's 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal
Tett og dyp mørk mahogni farge. Duft av rosiner, fiken og dadler med innslag av ristet kaffe og fat. Fylldig, søt og myk med smak av rosiner, fiken, dadler og ristet kaffe