Gourmetaften Hvidovre vinhus

25.04.2024 Kl. 17:00

Snacks:

Urtehave med parmaskinke, hasselnøddeolie og parmesan

Grissini med forkullet hvidløg, rosmarin og tappenade

Forret:

Stenbiderrogn med rygeost, marineret agurk, radiser, sprød malt og karse

Mellem ret:

Stegt hvid asparges med rosmarin og parmesan. Hertil pocheret æg, brunet smør og gammel balsamico

Hovedret:

Kalvefilet i sprødt brød med små gulerødder, grønne asparges, ærter og shitake svampe. Hertil reduceret kalvesauce

Ost:

Brillat-Savarin med solbærkompot og knækbrød

Dessert:

Chokolade mousse, choko jord og nye gulerødder

Hjemmebagt brød

Kage til kaffen: kaffebrød som på falster

Dette arrangement er i samarbejde med Hvidovre vinhus og foregår i deres lokaler på Hvidovre torv. Anders fra vinhuset sætter vine til og i får lov at smage ti forskellige.

Tilmelding til arrangementet forgår hos vinhuset som kan kontaktes på mail: [hvidovrevinhus@gmail.com](mailto:hvidovrevinhus@gmail.com) eller tlf. 71945151