

ARONSBORG

KONFERENSHOTELLET

Köksmästaren rekommenderar

Denna exklusiva meny med spännande och smakfulla rätter är komponerad av vår kreative köksmästare José Paredes. Aronsborgs sommelierer, Andreas Sjöborg och Gabriel Westbäck ger sin rekommendation av vin till varje rätt.

Förrätt:

Laxkreation med vitchoklad och löjrom samt fänkålsflarn

Sommelieren rekommenderar: Gustav Lorentze Schofweg Pinot Gris

Alsace/ Frankrike Pris: 392:-/flaska-

Druvorna kommer från Schofweg, som ligger i GrandCru gårdarnas förläggning, där jorden framförallt består av lera och kalksten. Detta vin har en underbar och komplex doft av torkad frukt och nötter. Liten rökighet. Generös och fyllig smak med mycket frukt och en elegant lång njutbar eftersmak.

Huvudrätt:

Kryddigt marinerad oxfilé med svamp och hasselnötssallad samt salvia/kakaosky

Sommelieren rekommenderar: Ravenswood Lodi, 85% Zinfandel, 15% Petit Sirah

Kalifornien/ USA Pris: 392:-/flaska

Detta vin tillhör Ravenswoods "County series" Dns viner gjorda på druvor från olika vingårdar. Till detta vin är de hämtade från gårdar i Lodi / Kalifornien, Kettleman Road Vineyard och Perrin Vineyard. Vinstockarna som druvorna kommer från är i genomsnitt 85 år gamla. (Vanligtvis brukar stockarna vara ca 30 år) Det ger ett lägre skördeuttag men kraftigare druvor. Efter jäsningsen har vinet legat 18 månader på franska ekfat, varav 30% av dessa är nya. Fyllig och välbalanserad smak. Vinet är packat med mogen bärighet som blandas med kraftfullhet och elegans. Tydlig fatkaraktär som är i nivå med den rika bärigheten. Lång fin eftersmak.

Dessert:

Äppelparfait med choklad & nötkross samt kardemummasirap

Sommelieren rekommenderar: Muscat Beaumes de Venise, George Dubeouf

Frankrike / Rhône

Gyllengult, med tydlig doft av muscat-druva, bergamott (earl grey), aprikos och pomerans. Muscat de Beaumes de Venise har en söt smak med bra balanserad syra som gör att vinet inte känns kläbbigt söt.

Pris per person:

310:-

Vinpaket: 270:- (1 glas till förrätt, 1 glas inkl påfyllning till varmrätt och 1 glas till dessert)

**Priserna är tilläggspris exklusive moms för gäster med helpension och gäller hösten 2010.
Köksmästarens rekommendation bör förbokas senast 1 vecka före ankomst.**

