



Menu og vine ved festmiddagen 2010

Buffet fra Chili-John:

Forret

Lakse Tortilla og Rejekuttere – røget laks på salatbund med feta og tomat. Sennepsdressing. Og tærtebåd med bagte chipotlerejer og tærtebåde med rejesalsa

Det kolde:

Iberiske Chorizos med ristede safranmandler på rukola / **Meloncoly Melons** – melonstykker, manchego og parmaskinke på små salatblade / **Magic Mushrooms** – mystisk marinerede svampe / **Snefrisk Kronhjort** – kronhjortespegepølse med norsk gedecremeost (vanedannede) / **Mexikansk Tomatsalat** m. jalapenos, rødløg og frisk koriander / **Grillede Peberkiler på Rukola** – kan bruges til farvekalibrering / **Oliventapanade** / **Chipotle Rikotta** / **Hjemmegjort brød**

Det varme:

Chili i Tacoskal med chipotlecreme – chilijohn chili bagt i tacoskal med chilicreme / **Dixie Chicken med Chilichokoladesovs** – smager som juleaften / **Southern Roots** – saltbagte små kartofler

Dessert:

Granma's Cuba Creme – cubansk 7 års rom opløst i makroner, blandet med flødeskum, frugt og chokolade

Vine (75 kr. pr. flaske)

Semilion Resserve 2007, Stony Brook, VO Franschoek, Sydafrika

100% Semillion og 10 mdr. på fade. En fed og lækker vin som er blandt de allerbedste Semillion vine i Sydafrika. 4,5 stjerner af Platter. Topkarakteren 5 stjerner i Vinavisen.dk juni 2010 med kommentaren: "Hvidvin med en rigtig god, frisk smag. Oplagt til alle fiskeretter eller til en frokost - eller som terrassevin. Flasken har skruelåg, så alle vinmagerens intentioner er bevaret."

Kia 2009, Cellers Can Blau, DO Montsant, Spanien

Vinen er et blend af Cariñena, Garnacha og Syrah og har tre måneders lagring på egefade samt enkelte fade fra Can Blau, der tilsættes den endelige vin. Vinen er en nyhed fra det vel nok mest anerkendte vinhus i hele DO Montsant og betegnes af producenten som en "baby Can Blau", og slægtsskabet med dens dyrere storebrødre Can Blau og Mas Can Blau er da også tydelig.

Der vil også være øl og vand til salg.