

BOEN GÅRD 1813



Bourgogne på Boen Gård

FREDAG 28.04 og LØRDAG 29.04 2017

MENY

Tartar – Estragon – Sennep
Dom. Paul Chollet Crémant du Bourgogne

* * *

Posjert gjørs – Artisjokk – Beurre Blanc
Dom. Charles Audoin Marsannay La Charme aux Pêtres 2014

* * *

Glasert Kanin – Brøndkarse – Persillerot – Vin Jeune-saus
Dom. De Bellene Meursault 2013

* * *

Vaktel-bryst – Potetkrem – Sopp-glase – Rødvinnsaus
Dom. Michel Juillot Mercurey Clos tonnere 1er cru 2013

Villsvin – Ny løk – Bouillion-saus
Dom. Louis Boillot Gevrey-Chambertin 2012

* * *

Norske oster – Sviske eau de vie – Valnøtt i sirup – Rugbrød
Dom. Michal Briday Rully Blanc 1er Cru Pucelle 2015

* * *

Rosmarin-is – Krydret pære – Peppermynt
Moulin Touchais Coteaux du Layon 2005

PROGRAM

18.30 Felles Taxi-transport fra holdeplassen v/Vestre Kiosk

19.00 Aperitiff 19.30 Til bords

24.00 Felles Taxi-transport til Kristiansand sentrum

Pris: 1895,- pr person, inkludert mat, vin og transport

MELD DEG PÅ HER, KLIKK PÅ ØNSKET DATO:

[FREDAG 28.04](#) [LØRDAG 29.04](#)