

# Gourmet og vinsmagning

## Vinlandskamp Italien vs Australien/New Zealand

**Fredag den 23. februar 2018  
kl. 18,00.**

Vi har efterhånden afholdt vinlandskampe hvert andet år. Det er en lidt anderledes

gourmet-vinsmagnings aften, end når vi bare har et bestemt land der smages vin fra. Her skal man deltage meget mere aktivt. Ved hver smagning smager man 2 forskellige vine (blindsmagning) fra henholdsvis det ene og det andet land og skal man så beslutte, hvilken man synes er bedst. Til slut bliver vinderen kåret. Det betyder nogen gange, at man får ændret

nogen af ens fordomme om vinområderne. I får derfor ikke oplyst hvilke vine I skal smage, men udelukkende hvilken lækker menu vi vil servere for jer.

Italien er det vinland der eksporterer mest vin. Historisk set har Italien nogen af verdens bedste vine og har en meget lang og gammel tradition for vindyrkning. Australien og New Zealand er til gengæld ret nye indenfor vindyrkning. Det betyder at de ikke har nogen traditioner at skulle leve op til, men at de til gengæld har "stjålet" det bedste indenfor den etablerede vinverden.

Det bliver derfor spændende at se ligheder og ikke mindst forskellighederne på vinområderne.

Køkkenchefen Maria har sammensat en lækker menu.

Starter:

Artiskok med bacon, auberginerulle med gedeost, persille, saltede mandler og oliven.

Forret:

Jomfruhummer i tempuradej med mango-avokado salsa og mild chilisaucé.

Mellemret:

Gravad okseinderlår med tamarind sauce.

Hovedret:

Krondyrfilet med sprængt lamme culotte, Marsalasaucé, gnocchi, langtidsbagte cherrytomater og rucola med olivenolie.

Ost:

Ovnbagt pære med Gorgonzola og citron ristede nødder.

Dessert:

Chokolade-karamel kage, blodappelsin puré og bagt marengs.

Pris for denne lækre menu og smagning af 12 forskellige vine 730,00 kr.

Husk vi har kun 60 pladser, så hurtig reservation tilrådes.

Vil du lade bilen stå, kan vi tilbyde overnatning i dobbeltværelse til 700,00 kr. incl. morgenmad uanset om det er dobbelt- eller enkelt-værelse

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

Hilsen Bettina & Jan samt alle vores dygtige medarbejdere.

Bordbestilling på : +45-58250090 eller mail@bromoelle-kro.dk

På gensyn fra Bettina & Jan samt alle vores dejlige medarbejdere.

Bromølle Kro – Slagelsevej 78 – 4450 Jyderup