

Proefavond 22 november 2012

WIJN MET EEN VERHAAL en bijpassende hapjes

Cava Castillo Perelada brut reserva (Spanje)

Voorstelling Gunther en Ann D

Parel van eendenlever/vijgenconfituur/speculaas

Lamberhurst Estate Bacchus (druivenras) reserve 2009 (Engeland)

Voorstelling Leen en Herman

Forelmousse met dille

Viré Clessé 2011 (Chardonnay-Frankrijk)

Voorstelling Danny

Tartaar van verse zalm

Italiaanse ham met duo van meloen

Pinot Noir G. Marquis The Silver Line VQA Niagara on the lake 2011 (Ontario-Canada)

Voorstelling Hans en Didier

Rundcarpaccio

Grés Saint Paul Côté Sud 100% Merlot (Frankrijk productiezone Lunel)

Voorstelling Marc en Simonna

Scampi/curry mayonaise

Apostoli Vino Nobile di Montepulciano 2006 (Italië-Toscane)

Voorstelling Marleen

Druivenrassen: Sangiovese, Canaiolo Nero, Mamolo & Colorino

E. Bevi Tenuta Vinolivo 2008 (Italië-Umbria)

Voorstelling Vivianne en Eddy

Druivenrassen: 80% sangiovese, cabernet sauvignon en merlot

Scampi met een zacht roomsausje

St Laurent Umathum 2006 (Oostenrijk)

Voorstelling Peter en Patrick

Gestoomde zalm in groente sausje

Le Cecche Fiammingo 2010 (Italië-Piemonte)

Voorstelling Raf en Sylvain

Druivenrassen: Nebbiolo, Barbera en merlot

Kipfilet met taboulé en zoetzure saus

Extra Muros:

Jenever voorgesteld door Didier

Zacht gerookte heilbot