



m/y Champagne 2017 / 2018

samtliga priser angivna exklusive moms

Frågor besvaras av Erik Almqvist 070 - 499 62 55 eller Petri Gustavsson 073 - 544 45 95

Drycker

Fartygets Champagne - 860:- (fl)

Fartygets vita/röda/rosé - 312:- (fl)

Starköl 33cl - 60:-

Mellanöl 33cl - 52 :-

Alkoholfri mousserande 20 cl - 44:-

Ramlösa, läsk lättöl 33cl - 28:-

Ostar, pris per person

med marmelad, bröd och kex

3 ostar 135:-

5 ostar 165:-

9 ostar 290:-

Wraps

romansallad, caesardressing och parmesan

- med kyckling 155:-

- med skagenröra 195:-

Sallader

Räksallad med ägg, avokado och gräslöksmajonnäs 275:-

Salade Niçoise med tonfisk, tomat, oliver och sardellvinägrett 295:-

Biffsallad med sötpotatis, haricots verts och sojadressing 265:-

Smått & gott | 60 kronor styck

Karamelliserad anklaver med brynt lök och ostronskivling

Skagenröra med löjrom

Prästostkräm med rökt skinka

Mättande 110 kronor styck

Varmrökt röding med blomkålscrème, fänkål, örter och mynta

Rökt ankbröst med fikon, mandel, Roquefort och honung

Ägg med löjrom, skaldjursmajonnäs, gräslök och krutonger

Chorizo med vit bönpuré, paprika och vitlök

Bruschetta med tomat, fetaost, koriander

Liten salade Niçoise på vårt vis

Gazpacho med kräftor och avokado

Charkuterier,

Fänkålssalami 135:-

Cecina de León 145:-

Chorizo Ibérico 145:-

Jamón Ibérico 175:-



Provningspaket

priser ink moms (inom parentes ex moms)

Boka en Champagne-provning med oss och njut av smaker och intryck på sjön under ledning av Wijnjas ost & vinkällares personal.

Ingår

- Fördrink med 3 sorters smittar
- Sittande provning med 5 Champagner och 5 ostar under ca 60-90 minuter. Provningsledaren berättar om historia, stilar, skillnader och förutsättningar. Vi avslutar med att diskutera preferenser och favoriter, om så önskas.

Blanc de Blancs – både ung och gammal

”Druvan chardonnay ger mest finess och elegans av dem alla.” 11 875 (9 500)

De olika champagnestilarna

”Vi provar Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé, Vintage och Solera.” 11 250 (9 000)

Små odlarchampagner

”Unika champagner som är svåra att hitta och som inte produceras i så stora volymer.” 11 875 (9 500)

Lagrad champagne

”Hur länge kan man lagra champagne? Och hur länge borde man lagra champagne?” 13 125 (10500)

Skräddarsydda provningar

”Vi hjälper gärna till att skräddarsy champagneprovingar, gärna med de allra mest omtalade och exklusiva champagnerna, efter tycke och smak.”

På frågan vad som rekommenderas till ost, är det självklara svaret champagne.

Det finns faktiskt inget bättre. Champagne, en vinregion i norra Frankrike, är ett av de starkaste varumärkena i vinvärlden. Då vinerna är förhållandevis dyra är det ett begrepp som ofta associeras med lyx och flärd. Här dominerar stora, välkända aktörer med världsberömda märken, men här finns också små, anonyma odlare. Odlarchampagner kommer från egenodlade druvor som många gånger exporteras i mycket liten skala, vilket medför att dessa viner är svårare att få tag på. Det viktigaste för många av de mindre odlarna är ursprunget och man använder sig i huvudsak av tre olika druvor, men dessa tre druvor finns inte överallt och får inte planteras var som helst. Man talar om olika byar och stilar, samt vilka skillnader de olika by-typiska karaktärerna ger. Precis som stora röda viner så förvandlar tid och lagring även champagne. Från att vara unga och pigga så mjuknar syror och bubblor på ett magiskt vis. Aldrad champagne blir krämigare, fylligare och ostens bästa följeslagare.