

H.J. Hansen Vin & Resumé / Den Blå Kirke
inviterer på en hyggelig aften, hvor vi sætter fokus på de lækre vine fra Portugal

PORTVINS-AFTEN

hvor salgskonsulent Allan Jørgensen fra H.J. Hansen Vin vil præsentere vinene.

TORSDAG DEN 3. DECEMBER KL. 18.00



Denne aften sætter vi fokus på Portugal

Vi skal smage Portvin og frisk hvidvin fra Soalheiro i den nordlige del af Portugal. Til vinene serverer vi en lækker 4-retters afstemt menu.

Vi starter med et udvalg af lækre og anderledes snacks, mens vi nyder:

- Blend #5 White Port, Graham's
og Bon Accord Tonicvand

Portugal er mere end portvin Quinta de Soalheiro ligger i Melgaco i det nordlige Portugal, helt op til grænsen til Spanien, beskyttet mod vind og vejr af bjergene i området.

Her var Soalheiro den første producent til at bruge den særlige, portugisiske hvidvinsdrue, Alvarinho. Navnet 'Soalheiro' betyder meget passende "et solrigt sted" og er en reference til det portugisiske klima, som vinhusets vinstokke har så godt af. Alvarinho-druen er i virkeligheden en ældre druetype, som har vist sit værd igennem mange år. Faktisk er druens kvaliteter så eftersøgte, at den også eksporteres til mere sydlige himmelstrøg i Portugal, hvor de indgår i kombination med lokale druer.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

MENU



FORRET

Rimmet pighvar fra Faaborg med revet radise, cremet avocado, saltet agurk og sauce med citrongræs

2019 Alvarinho, D.O.C., Soalheiro
2019 Alvarinho Granit, D.O.C., Soalheiro



HOVEDRET

Langtidssimret oksekæbe med sprøde fedtegrever, høbagte beder, kartoffel i mange lag og rødbedesauce

2015 Malvedos, Single Quinta Vintage Port, Graham's
2018 Malvedos, Single Quinta Vintage Port, Graham's



OST

Smuldret Blåost fra Høgelundgaard med portvinsgel, ødelagte chokoladekiks og krystalliseret hvid chokolade

1999 Colheita Port, Huteson
2002 Colheita Port, Huteson



DESSERT

Dekonstrueret fynsk brunsviger med fynske æbler, vaniljeiscreme, pund til pundkage og brunsvigersauce

20 Years Old Tawny, 450 cl, Graham's

4-retter inkl. vin, kaffe & sødt

Pr. person kr. 750,-

Obs. Det er kun muligt at betale med MobilePay.

Bestil på info@denblaakirke.dk eller tlf. 60 38 13 67

Vi afholder selvfølgelig arrangementet med respekt for Covid-19 og overholder alle gældende restriktioner.

Resumé

DEN BLÅ KIRKE