



”VinDetta”

Efter et par års pause afholder Bryghuset Vendia igen ”VinDetta”.
To lokale vinforhandlere dystet i vinsammensætning til en 3-retters menu.
Efterfølgende er det op til gæsterne at vurdere, hvilken vin der matcher menuen bedst.
Vinderen kåres under kaffen.

De to forhandlere der skal dyste er:

Meny, Hjørring ”Herman”
Spar, Lønstrup ”Amtoft”

Forret

Bagt hvidfisk med persillerod, muslingesauce og persille emulsion

Hovedret

Oksecuvette og glaseret kæbe med selleri, pommes anna og mild pebersauce

Dessert

Lys chokolademousse med saltet karamel, pære og vaniljeis

Arrangementet foregår på 1. sal på Bryghuset, fredag d. 17/3-2023 fra kl. 18.00.
3-retters menu inkl. vinmenu samt kaffe/the og hjemmelavede chokolader.
Pris kun kr. 595,- pr. person

Reserver plads på info@bryghusetvendia.dk eller på telefon 98 92 22 29.

Med venlig hilsen
Rise & Co.