

Bistro Gustavsberg

Sparrisfestival 24-25-26 april

Final 26:e april med champagneprovnig

MENY:

START: Vit sparris AAA med Hollandaise på brynt smör och rom

FÖRRÄTT: Sparrissoppa med ramslök

VARMRÄTT: Bakad röding med råstekt grön sparris,
friterad jordärtskocka, sparrisskum och svart tryffel

Champagneprovnig en timme med Niklas Landner 26 april.

Här får vi prova 3 olika sorters champagne.

Niklas går sen även runt och småpratar och svarar på frågor.

En fin, informell och trevlig provning med en denna fantastiska människa.

Niklas åker själv runt till gårdar i Frankrike och väljer ut sina viner:

*"Det visade sig vara de ekologiska och biodynamiska vinerna som var de mest levande, där jag kände
ursprunget och bondens arbete ute i vingården. Naturen har en sådan kraft att den skapar eget
kretslopp och bekämpar sjukdomar av sig självt med hjälp av biodynamisk odling.*

*Jag tycker det är bättre när naturen tar hand om sig själv än att använda massa onödiga
bekämpningsmedel.*

Naturen är stark och låt den leva!"

Niklas köper bara in biodynamiska viner. Hans mamma är från Marseille och han talar
flytande franska – fast provningen är på svenska ☺

Han driver sedan 2011 Buteljholmen AB.

Under kvällen kommer även en utlottning av champagne ske.

DESSERT

Vit sparrisglass med jordgubbar

Begränsat antal platser kvar i matsalen. Först till kvarn: Boka 08-570 364 50

695 kr för hela menyn inkl champagneprovnig.

Vinpaket kommer att erbjudas. Även alkoholfria alternativ finns,

Sittning från kl 17.30/18