

Amaroneweekend



Amaroneweekend 21-22/4

Program

- Kl. 13.00-14.00 Välkommen till Hotell Höga Kusten.
- Kl. 14.00 Information och därefter serveras eftermiddagsfika. Incheckning på rummen. Därefter går vi en guddad vandring ner till berggrummet (förankringskammare för kablarna till Högakustenbron).
- Kl. 17.00-19.00 Upplev hur de fantastiska Amaronevinerna verkligen gifter sig smakmässigt med vissa ostar! Under denna provning av Amaroneviner och olika ostar, som leds av ciceron Klas Strandberg, får vi en teoretisk genomgång och en praktisk provning.
- Kl. 19.30 Vi äter en gemensam tvårätterssupé i restaurangen:
Vi börjar med en
Lågtempererad kalvytterfilé med rostade rotfrukter. Serveras med en parmesangratinerad palsternacks- och polentaterrin med Amaronerödvinssås.

Som en liten mellanrätt serveras en av livets smakupplevelser enligt Klas - han förklarar under vår provning.

Som avslutning frestar vi med
Vår egen Creme Brûlée med en kaneldoftande jordgubbs- och rabarberkompott.

Till kaffet serveras en speciellt utvald Amedeichoklad
- Kl. 21.00-24.00 Underhållning av den fartfyllda trubaduren Jens Pääjärvi i restaurangen.

Pris: 1195:-/person. I priset ingår eftermiddagsfika, guidning till berggrummet, tvårätterssupé (exkl. dryck), Amaronevin och ostprovning, mellanrätt, kaffe med chokladbit, underhållning av trubadur, övernattning i dubbelrum samt en härlig frukostbuffé!

Bokning och information 0613-72 22 70
Begränsat antal platser...
www.hotellhoga-kusten.se