Amaroneweekend

Amaroneweekend 21-22/11

Program

Välkommen till Hotell Höga Kusten!

Kl 14.00 Information och därefter serveras vår härliga fikabuffé. Incheckning på rummen. Filmvisning och information om Högakustenbrons spännande historia.

Kl 17.00 Varför har Amaronevinerna blivit så populära? Hur avnjuter man dem bäst och till vad? Sommelier Inna-Maria svarar på frågorna och tar med oss in i Amaronevinernas smakrika värld. Praktisk provning med fem viner och passande ostar till.

Kl 19.00 Gemensam trerätterssupé i restaurangen

Meny

Ravioli med ricotta & Karl Johansvamp
serverad med skirat smör samt hösttryffel.

Rödvinsbräserad oxkind, mandelpotatispuré, rödvinssås,
semitorkade tomater, kantareller, panchetta, citron & parmesan

Cassataparfait, marsalagelé, björnbär & chokladpastej
med rostade hasselnötter

Underhållning av trubadur **Stefan Nordlander** efter middagen.

Pris: 1995:-/person del i dubbelrum

Följande ingår: fikabuffé, guidad vandring till brofästet, vinprovning, trerätters supé (exkl. dryck), underhållning av trubadur, övernattning del i dubbelrum samt frukostbuffé. Enkelrumstillägg 650:-

Hotell
Höga Kusten
RESTAURANG & KONFERENS

Bokning och info: 0613-72 22 70
www.hotellhoga-kusten.se