Vårfest i Vallda

Igår gick årets vårfest av stapeln på Lyxells, Vallda Golf and Country Club. Temat för kvällen var mat och vin. Lisa Solberger från Nigab gav goda råd och ledde provningen av två vita och tre röda viner samt ett dessertvin.   
Ingemar Lyxell bjöd som vanligt på en underbart god middag bestående av:

Citronkokt vit sparris med körvelsallad, brynt hasselnötssmör, citronkrisp, dragon och persiljeemulsion

Helstekt gödkalvsentrecote med tryffelpotatismos, rödvinssky med libbsticka, rostad blastmorot

Vårlig mandel och rabarberkaka med vanilj och vit chokladkräm, jordgubbsmylta, krossad myntamaräng

Och här kommer vinlistan:

Välkomstvin: Valdobbiadene Prosecco DOCG Rive del Colbertaldo 2017 nr 80434, 129 kr

Förrättsviner:   
1) Albert Bichot Vieilles Vignes de Chardonnay 2017   
Nr 76491, 139 kr   
2) Mandrarossa Santanella 2017 nr 76694, 189 kr

Huvudrättsvin:   
3) Albert Bichot Moulin-à -Vent Domaine de Rochegrès 2016 nr 79022, 189 kr   
4) Paul Jaboulet Crozes Heremitage Les Jalets rouge 2016 nr 70292, 199 kr   
5) Kanonkop Estate Pinotage 2016 nr. 76522, 279kr

Dessertvin:   
6) Asti CinZano nr 7711, 79 kr

Alla verkade trivas under kvällen och en osedvanligt god stämning noterades så småningom även på bussen mot Kungsbacka.

Vid pennan

Karin Rignér