



GÄSS TILL KVÄLLENS

VIN

VINPROVNING OCH GÅSAGILLE I SAMKLANG

Nu är det äntligen dags för vårt omtyckta och traditionella gåsagille. Det firas som vanligt i höstens mörkaste månad november. Då är det i högsta grad välbehövligt med en fest eller varför inte ett gille med gås för att lyfta tillvaron. PL i kväll är Lars och Metta. För att direkt höja upp stämningen så serveras vi först ett mousserande vin som kommer från Belgien. Våra PL tar sedan hand om det hela.

Den klassiska Mårtensmenyn skapades en gång av krögaren på Piperska muren i Stockholm under 1850-talet. Innan denna klassiska meny vandrat till Skåne så åt vi lutfisk till förrätt, sedan gåsen och till efterrätt risgrynsgröt. Seden med gåsen är dessutom kontinental innan den kom till svenskarna. Vem kunde tro det? Men tradition är det oavsett hur det kom till, så bara passa på och njut.

Vår eminente kock Niclas med sin fantastiske medhjälpare från Rönås krog kommer givetvis att servera oss en traditionell och fantastisk Mårtensmeny. Först blir det förstas en mustig svartsoppa med krås. Du kan också välja en underbar svampsoppa (skriv det i anmälan). Till det serveras en sherry som har lagrats tolv år på fat i Jeréz. Efter det serveras knaperstekt gås med alla traditionella tillbehör. De fem röda provningsvinerna blir matvin och kommer att avnjutas tillsammans med maten. Det blir en fantastisk möjlighet att uppleva hur vinet möter maten. Det är något extra, vem brukar annars få så många viner att dricka till gåsen. Allra sist blir det en härlig skånsk äppelkaka med vaniljsås och ett underbart dessertvin.

Miss inte chansen att låta smaklökarna njuta under gåsagillet och få en fin chans att prova de olika smakkombinationerna vid vår provning. Det är säkrast att anmäla sig snabbt eftersom biljetterna brukar ta fort slut.

Kom ihåg era Tastevin och glas! OBS tiden 18.30
Välkomna önskar styrelsen.

Anmälan

Gör du via www.munskankarna.se

senast mån **18/11**.

Gäster, i mån av plats, från **14/11**.

Betalning

Till **BG 5807-8080** senast **14/11**.

450 kr för medlemmar, 600 kr för gäster

Använd OCR-numret vid betalningen.

Buss

Avgår från Netto

Hör kl 18.10

Hemresa kl 22.30

Program 2019

12 nov Tema Glasprovning
 PL Anders Elfström

15 dec Julviner Håkan Carlsson,
 Ekeliden i Hör

7 febr 2020 Årsmöte

Kvällens viner

Nr	Namn	Pris
82091	Stassen Cidre Cuvée Rosè, Belgien, mousserande	60 kr
76565	Leonor Palo Cortado, sherry som är uppspridat och lagrad 12 år på fat (37,5 cl), Palominodruva 100 %, Spanien	99 kr
75093	Meinklang Pinot Noir 2018, Österrike, rött	129 kr
78614	Bourgogne Pinot Noir, 2017, Frankrike, rött	139 kr
6578	District 7 Pinot Noir, 2017, Kalifornien, USA, rött	129 kr
76522	Kanonkop Pinotage, Sydafrika, rött	299 kr
2393	Musella, Corvina 70%, 2016, Italien, rött	139 kr
8117	Alambre Moscatel de Setúbal, 2013, Portugal (37,5 cl) till desserten	69 kr