



Thanksgivingmiddag



Årets thanksgiving-middag er en tur rundt i USA - "coast to coast", med nye spændende vine og en fusions-menu.

Som tidligere annonceret, så finder middagen sted på restaurant Saison i Hellerup, hvor Keld i samarbejde med Erwin Lauterbach præsenterer en fusion mellem det amerikanske køkken og Lauterbachs kendte "danske" køkken.

Bemærk: Det er muligt at tage op til 2 gæster med denne gang.

Vælg mellem fredag den 18. november 2011 og fredag den 25. november 2011, kl. 18:00

på Restaurant Saison, Strandvejen 203, Hellerup

Aftenens menu:

Rabbit Ridge Grenache Rose 2010, Paso Robles

Kryddergrillet frisk fisk, mayo-æblesalat, salat og sprød flan med røgsalt
Sheldrake Point Winery Riesling 2009, New York

Bagt hvid fisk, beurre blanc med chili og rogn
Annabella Winery Chardonnay 2010, Napa Valley.

Duroc griserulle – kam og bryst – Harissakrydret, pak choy og svampe.
Sød nøddemarinade, soja og ingefær

Januik Winery Merlot 2007, Washington State

Phillipe Lorraine Winery Cabernet Sauvignon 2005, Napa Valley

Chokoladefondant, portvins-sveskesorbet og syltet kumquats
Quady Winery vintage 1996, "Portvin" fra Central Coast

Kaffe med avec

Clear Creek Muscat Grappa Oregon

Prisen for deltagelse i denne middag er kun kr. 750 pr medlem og for gæster kr 775.

Sidste frist for tilmelding til smagningen er fredag den 11. november 2011. OBS: Ingen sikkerhedskontrol!



Tilmelding

Hermed tilmeldes ____ person(er) til "Thanksgivingmiddag" på Restaurant Saison.

Enten fredag den 18. november 2011 ____ eller fredag den 25. november 2011 _____,
gerne sammen med nr.: _____

(Angiv prioritet ved at skrive 1 ved den foretrukne dato og 2 ved den alternative, hvis I også kan denne dato.)

Beløbet, kr. 750 pr. medlem (gæster kr. 775) er:

vedlagt i check ____ (sæt X), eller

indsat på girokonto 753 2792 ____ (sæt X).

Medlemsnummer:	Navn:
Telefonnummer:	Gade:
Samlet beløb:	Postnr: By:

Tilmeldingen sendes til DAWS, Birkekrogen 18, 3540 Lyngse senest fredag den 11. november 2011.