



New York inspireret gourmetoplevelse



New York er USA's tredje største vinstat, men ikke meget bliver eksporteret. Vinproduktionen i New York startede i det 17. århundrede da de første vinstokke blev plantet i Hudson Valley.

New York har i dag mange forskellige og spændende vinområder så som Finger Lake, Long Island og Hudson Valley. Disse områder er ikke så kendte som vinområderne i Californien og Washington State, men dette betyder bestemt ikke at kvaliteten ikke er i top. New York producerer nemlig mange topvine som kan måle sig med dem fra de større og mere kendte stater.

Middagen finder sted fredag den 3. juni 2016, kl. 18:00

i MS Amerika, Dampfærgevej 8, København Ø

Aftenens menu:

Brotherhood Winery, Skyline Sparkling, Hudson Valley

Kammusling med variation af tomat - citron - brunet smør

Villa Bellangelo Unoaked Chardonnay

Stegt vagtel - svampe og majssalat

Chateau Lafayette Renneau Pinot Noir, 2012, Kayoka Lake

**BBQ marineret New England Berkshire Pork-
peber og aubergine ragout og mos af sød kartoffel**
*Leonard Oakes winery Meritage 2012 Niagara Peninsula
Pellegrini winery Cabernet Sauvignon 2012 Long Island*

Pecannut pie med vanilje is

Anthony road winery semi sweet Riesling 2012 Seneca Lake

Kaffe og avec

Prisen for deltagelse i denne middag er kun kr. 675 pr medlem og for gæster kr 725.

Sidste frist for tilmelding til middagen er mandag den 30. maj 2016.



Tilmelding (kan også ske på <http://daws.dk>)

Hermed tilmeldes _____ person(er) til "New York inspireret gourmetoplevelse", fredag den 3. juni 2016.

Beløbet, kr. 675 pr. medlem (gæster kr. 725) er (sæt X):

Indsat på girokonto 753 2792 (i netbanken +01< +7532792<) eller

Indbetalt til DAWS' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588 eller

Betales kontant ved middagen.

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

Tilmeldingen sendes til DAWS, Marstalsgade 47, 3tv, 2100 København Ø senest mandag den 30. maj 2016.