



Thanksgiving på Restaurant Le Sommelier



Le Sommelier er en bastion inden for fransk gastronomi i Danmark og restauranten leverer altid gennemførte franske brasserie retter. Når man træder inden for døren hos Le Sommelier er det som at træde ind på et brasserie midt i Paris; her er fyldt med mennesker og liv.

De spændende vine til Thanksgiving middagen er udvalgt af Keld Johnsen

Middagen finder sted fredag den 18. november 2016, kl. 18:30

i Le Sommelier, Bredgade 63,, København K.

Aftenens menu:

Velkomst

Treveri Blanc de Blancs Magnum, Washington State

Bagt torskeryg med muslinger, bisque og spinat

Anthony Road Wine Company Pinot Gris 2013 Finger Lake, New York state

Stegt kammusling med kål og trøfler

Haden Fig Winery, Pinot Noir 2013, Oregon

Gråandebryst med tourte af indmad, skorzonerrødder og vildtsauce

Matthew Joseph Winery Zinfandel 2013, Napa Valley

Stone Hill Winery Norton Red, 2012, Missouri

Blommer og svesker, yoghurt sorbet crumble og Arlette

Black Star Winery, Late Harvest Riesling 2014, Michigan

Kaffe med Clear Creek Reserve Apple Brandy, Oregon

Prisen for deltagelse i denne middag er kun kr. 785 pr medlem og for gæster kr 835.

Sidste frist for tilmelding til middagen er søndag den 13. november 2016.



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

Hermed tilmeldes ____ person(er) til "Thanksgiving på Restaurant Le Sommelier", fredag den 18. november 2016.

Beløbet, kr. 785 pr. medlem (gæster kr. 835) 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 søndag den 13. november 2016.