

I år skal vi mødes i nye rammer til forårsmiddagen, nemlig på La Banca i Hellerup. Der er dog tale om gode gamle kendinge, idet ejeren tidligere var ejer af M/S Amerika, og Keld Johnsen har udvalgt vinene til middagen.

Temaet for vinene bliver New York State, der både kan byde på gode hvidvine fra Finger Lakes og spændende rødvine fra Long Island. Menuen er en U.S. menu, der er komponeret, så vi ikke er i tvivl om, at foråret er på vej.

**Middagen finder sted fredag den 20. april 2018, kl. 18:30**

*i Restaurant LaBanca, Strandvejen 213, Hellerup*

**Aftenens menu:**

Vi starter med Aperitif: *Brotherhood Winery, Saphir Rosé sparkling, Hudson Valley*

**Manhattan clam chowder**

*Anthony Road Wine Company, Dry Riesling 2013, Finger Lakes*

**Varm røget laks med salat, agurk og peberrod**

*Red Newt Cellars, Gewürztraminer 2014, Finger Lakes*

**Lammekrone med grøn rasp, parmesan og forårsgrønt**

*Palmer Vineyards, Cabernet Franc 2010, Long Island  
Paumanok Vineyards, Grand Vintage Merlot 2013, Long Island*

**Pecan pie med Mazarin og is**

*Fox Run Vineyards, Late Harvest Riesling 2012, Finger Lakes*

**Kaffe med Brandy**

Prisen for deltagelse i denne middag er kun kr. 700 pr medlem og for gæster kr 750.

Sidste frist for web-tilmelding er søndag den 15. april 2018, med post lørdag den 14. april 2018.

✂ ----- ✂

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

Hermed tilmeldes \_\_\_\_ person(er) til "DAWS Forårsmiddag - New York middag og vine.", fredag den 20. april 2018.

Beløbet, kr. 700 pr. medlem (gæster kr. 750) 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.

<b>Medlemsnummer:</b>	<b>Navn:</b>
<b>Telefonnummer:</b>	<b>Gade:</b>
<b>Samlet beløb:</b>	<b>Postnr:                      By:</b>