



DAWS Forårsmiddag på "Umami", SAS Royal Hotel



Kom og oplev spændende fusionsmad og smag de dejlige amerikanske vine, mens du nyder udsigten over Københavns tage fra toppen af SAS Royal Hotel

Keld Johnsen vil fortælle om vinene og vinhusene bag.

Middagen finder sted fredag den 15. maj 2020, kl. 18:00

i SAS Royal Hotel, Hammerichsgade 1, København

Aftenens menu:

Velkomst

Treveri Celebrations cuvée, Washington State

Laks Sashimi med ingefær, hvidløg og Yuzu-soya

Black Star winery, Pinot Gris, 2018, Michigan

Kataifi rejer på spyd

DAOU Winery Chardonnay 2018, Paso Robles

Braiseret Duroc gris med røget ål

Peachy Canyon Zinfandel Paso Robles, 2017, California

Amerikansk oksebavette med trøffel-teriyakisauce Selleripuré og asparges-broccoli.

ICON Cabernet Sauvignon 2015, North Fork of Long Island, New York

Chokolade-toffee kage med hindbær og banan ice cream

Mark Herold Sweet Grenache Flux, 2012, Lodi, Californien

kaffe

Prisen for deltagelse i denne middag er kun **kr. 995** for både medlemmer og gæster.

Du kan tilmelde dig eller jer på DAWS' hjemmeside <http://daws.dk> under punktet **Aktiviteter**.

Betaling for arrangementet kan ske til DAWS' konto i Danske Bank, registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588 eller ved betaling via Mobilepay til foreningens nummer 89538. Husk i begge tilfælde at angive navn og medlemsnummer, hvis du er medlem.

Som medlem kan du se medlemsnummer nederst i invitations-mailen

Bemærk: Sidste frist for tilmelding er **tirsdag den 31. marts 2020..**