

God vin og inspiration til vinterens menu?

Vi har pakkeløsningerne ...

EN HELHEDSOPLEVELSE

Mad og vin skal passe sammen, så oplevelsen bliver fuldendt

Vi samarbejder med Patrick Liefroy, tidligere køkkenchef på Falsled Kro, nu ejer af Restaurant Liefroy

Vinene i vores sæsonkasser undergår en streng udvælgelse, hvorefter Patrick udvikler elegante madretter, der er nøje afstemt vinenes karakteristika

Det er en nem og billig vej til at opnå et højt gastronomisk niveau under kyndig, professionel vejledning

Kalveculotte med brisler og årstidens grøntsager

1 kalveculotte på ca. 1 kg.

200 g brisler

Årstidens grøntsager

Sellericreme:

½ kg selleri

2 dl mælk

2 dl fløde

25 g brunet smør

lidt citronskal

Sprøde tærter:

200 g mel

100 g koldt smør

5 spsk. vand

1 æg

1 knsp. salt

Sauce:

1 skefuld sukker

½ dl æbleeddike

3 dl god kalvefond

20 g smør

1 kvist estragon

lidt citronskal



... til saucen laves en karamel med sukkeret i en gryde. Tilsæt æbleeddiken og kog helt ned. Tilsæt fonden og kog ned til det smager godt og kraftigt. Pisk op med 20 gram smør og smag til med hakket estragon, citronskal, salt og peber. Varm alle grøntsagerne op i smør. Anret tærten med brisler, lidt sellericreme, rosenkål og grøntkålsskud på

Læs Patricks opskrifter i fuld længde i hæftet, der følger med ...

I sæsonkassen finder du ud over vinene, et lækkert, trykt hæfte med Patrick Liefroys opskrifter, der passer til vinene i kassen.



MENUKASSEN

- 1 fl. Iodolanda Pecorino
- 2 fl. Ripasso Montindon
- 1 fl. Quinta do Pego LBV

Kasse inkl. levering har en værdi af 668 kr.

Din pris: 499 kr. inkl. moms og fri levering til din privatadresse!



LUKSUSKASSEN

- 1 fl. Falernia Chardonnay
- 1 fl. Galatina Rosso
- 1 fl. Aglianico
- 1 fl. Jupille Carillon, St. Emilion Grand Cru
- 1 fl. Grand Gallius Medoc '09
- 1 fl. Huerhuero Cabernet, California Cabernet

Kasse inkl. levering har en værdi af 904 kr.

Din pris: 599 kr. inkl. moms og fri levering til din privatadresse!



BASISKASSEN

- 1 fl. Febe Montepulciano
- 1 fl. Terre des Olivettes
- 1 fl. Levro Vino Rosso
- 1 fl. Redali
- 1 fl. Chapelle de Maillard '06
- 1 fl. Falernia Cabernet

Kasse inkl. levering har en værdi af 528 kr.

Din pris: 399 kr. inkl. moms og fri levering til din privatadresse!



SÅDAN BESTILLER DU ...

Gå ind på WWW.SAESONVINE.DK eller scan QR-koden i bunden af siden

Tryk på 'log in' (det står på forsiden lige under vores store logo i toppen)

Tast brugernavn:	dts
Tast kode:	123menu

Du har nu adgang til kampagnerabatterne på vores tre saesonkasser:

Menukassen, basiskassen og luksuskassen

Saesonkasserne leveres fragtfrit til din privatadresse senest tre hverdage efter din bestilling

Vi håber, at du får god fornøjelse af vores kampagnetilbud!

Med venlig hilsen

Saesonvine ApS



Ret:
Gråand med kvædekompot,
syltede brombær, figenrødkål og
Hokkaido græskar

Vin til maden:
Chateau Grand Gallius 2009

Opskrift
.... græskarret deles i skiver og kernerne
tages ud. Skiverne skæret ud i passende
stykker, drysses med stjerneanis og steges
af i lidt smør og oliven-olie. Bages færdigt i
ovnen ved