

KALENDARIUM

DECEMBER:

SLAKTARENS JULTALLRIK FÖR AVHÄMTNING

Från och med 6 december kan ni beställa vår klassiska jultallrik för avhämtning Med Brantevikssill, ägghalva med majonäs, gravad lax med hovmästarsås, julskinka med sötstark senap, Munsåkorv, köttbullar, prinskorv, rödkål och Janssons frestelse PRIS 175kr – Beställes 2 dagar i förväg på 040-41 03 31 eller info@slaktaren.nu

TISDAG 14/12 18.00 VINPROVNING KROATIEN – DALMACIJA- DALMATIEN

MED SOMMELIER ZELJKO PASTOVIC

Dalmatien ligger i sydvästra Kroatien alldeles vid Adriatiska havet och man säger att området är en gammal "Världsvins-tillverkare". Det är kanske inte så konstigt att man älskar sina viner här eftersom vinhistorien i området går tillbaka cirka 2500 år då de forntida grekiska bosättningarna kom hit. På grund av överflödet av solvärme och stenig jord på vilken vingårdar odlas, tillhör vinet i Dalmatien de bästa i världen. Pris 575kr Begränsat antal platser – bokas via vår hemsida www.slaktaren.nu

JUL & NYÅR:

SLAKTARENS JULKASSE FÖR AVHÄMTNING

Nu gör vi er julhelg ännu godare – med Slaktaren julkasse får ni en riktigt härlig julmåltid att njuta av med just det som är godast. Vi gör allt klart och ni behöver endast fixa för lite uppvärmning och servering, superenkla uppvärmningsinstruktioner följer med! Julkassen innehåller:

Brantevikssill, senapssill och romsill, gravad lax med hovmästarsås, glacerade revben, griljerad julskinka, Stalledrängens ekologiska julsenap, en lagom bit julkorv, köttbullar, prinskorv, rödkål & brunkål, Janssons frestelse och Ris a la Malta

Pris 395kr – OBS: HÄMTAS TORSDAG 23 DECEMBER!

Beställes på 040-41 03 31 eller info@slaktaren.nu

SLAKTARENS NYÅRSMENY FÖR AVHÄMTNING & UPPVÄRMNING

Enkel uppvärmningsinstruktion medföljer

Beställer gör ni som Take Away på vår hemsida www.slaktaren.nu sista dag för beställning och avbokning är 29 december – vi garderar oss för slutförsäljning

HÄMTAS 31 DECEMBER PÅ BOKAD TID MELLAN kl 10:00 - 15:00

Slaktarens Nyårssupé pris 495kr

- Hummersoppa med terrin på hälleflundra, pilgrimsmussla & hummer, champagneinkokta rotfruktstärningar och saffransinkokt fänkål, serveras med Slaktarens baguette

- Helstekt oxfilé med portvinssås, inkokt lök, bakade kvisttomater, örtrostad morot och duchessepotatis smaksatt med italiensk vintertryffel

- Chokladfondant med toffee-mousse, gyllene jordnötspulver, kanderade jordnötter och kolasås

Vegetarisk Nyårssupé pris 495kr

- Crème Ninon med saffransinkokt fänkål serveras med Slaktarens baguette

- Spetskålsindat trattkantarellknyte med brynt palsternacka, örtrostade morötter, inkokt lök, bakade kvisttomater, confiterad kastanje-champinjon, portvinssås och duchessepotatis smaksatt med italiensk vintertryffel

- Chokladfondant med toffee-mousse, gyllene jordnötspulver, kanderade jordnötter och kolasås

PROVNINGAR VÅREN 2022:

TISDAG 8/2 DOURO – Längs floden Douro i norra Portugal ligger de historiska vingårdar som i århundraden har producerat portvin och sedan drygt 30 år tillbaka gör dessa Quinta's även röda viner som tagit plats i världseliten!

TISDAG 1/3 BANDOL - I Provence's Superstar hittar man några av Frankrikes mest personliga viner som domineras av den egensinniga druvan Mourvèdre.

TISDAG 15/3 RHUM AGRICOLE – Vi provar pot still destillerad sockerrörssprit från Karibiens mytomspunna farvatten med bakgrund i olika historiska stilar.

TISDAG 22/3 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE – Sedan 2014 har Consorzio Gallo Nero godkänt den högsta kvaliteten av Chianti och detta har höjt ribban för vier från regionens främsta vingårdar. Vi provar det bästa från Classico-zonen.

TISDAG 5/4 1976 THE JUDGEMENT OF PARIS: MILJENKO "MIKE" GRGICH – A WINE ICON

Sommelier Zeljko Pastovic berättar historien om en av vinvärldens stora personligheter och provar vin från Château Montelena & Grgich Hills i Napa Valley samt Grgic Vina i Kroatien.

OBS: PRIS 725kr/PERSON (6 VINER)

TISDAG 19/4 SANCERRE BLANC – Från denna kommun i östra Loire kommer urtypen för modern Sauvignon Blanc och man är fortsatt främst när det gäller att låta "le Terroir" sätta prägel på vinerna. I små byar som Verdigny, Bué och inte minst Chavignol odlas druver till viner i Världsklass.

TISDAG 10/5 ÅRETS BÄSTA ROSÉVINER – Inför sommaren testar vi de absolut bästa vinerna i rosa kulörer.

TISDAG 7/6 VÅRA FAVORITVINER TILL SOMMARENS GRILLKVÄLLAR – Vi ger svaret på frågan ”- Vad skall jag köpa för vin till köttet?” – med våra egna favoriter! Provingen inkluderar olika grillade smakprover med tillbehör från köket.

TISDAG 28/6 SOMMARENS BÄSTA BUBBLOR – Vi provar fem favoriter ur sommarens utbud av Cremant, Cava, Franciacorta, Prosecco Valdobbiadene och andra mousserande törstsläckare.

SLAKTARENS PROVNINGAR KOSTAR 595KR (UTOM ”THE PARIS JUDGEMENT) OCH BÖRJAR KL. 18.00

Begränsat antal platser, bokas på vår hemsida!

Discover Systems A/S
Magnoliavej 14
DK-5250 ODENSE SV
DANMARK