

First Hotel Skt. Petri

Årets Top-20 Champagne Smagning med efterfølgende Champagne Soirée finder i år sted for 10. gang med et program, der spejler den store interesse som champagne – festens og det søde letsinds vin – nyder.

12 af Danmarks bedste kokke præsenterer i år en unik champagne menu med 2 versioner af samme råvare til 2 versioner champagne fra samme producent og i samme årgang.
En enestående oplevelse venter.

Les Chefs

Jens Rahbek ▫ Capperi & Wasabi
Tim Rosenvinge ▫ Comwell
Kasper Rune Sørensen ▫ VIP Catering
Rasmus Grønbech
Jakob Mielcke ▫ Mielcke & Hurtigkarl
Michael Wilson ▫ Skt. Petri
Jacob Dahl Andersen ▫ Hvidøre
Nicolai Wilkie ▫ Hvidøre
Casper Vedel ▫ Hvidøre
Paul Cunningham ▫ The Paul
Torsten Vildgaard ▫ Noma
Per Thøstesen ▫ Bistro Bohème

*

Champagne Soirée på Skt. Petri
lørdag den 22. november 2008 · kl. 18⁰⁰
Pris: 2.495,- kr. p.p.

Tilmelding til soiréen bedes venligst ske på
events@hotelsktpetri.com
eller ☎ +45 33 45 9127.

*

Temaet for årets Top-20 smagning er for første gang Champagne Rosé.

Tilmelding til smagningen lørdag den 22. november 2008 · kl. 14⁰⁰
bedes venligst ske til email@esprit-du-vin.com .

Pris: 3.000,- kr. p.p.

*

L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K
☎ +45 70 20 10 60 · Fax +45 70 20 10 90
email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com

CHAMPAGNE SOIRÉE

22. november 2008



First Hotel Skt. Petri

Krystalgade 22
1172 København K

www.hotelsktpetri.com

Apéritif

Østers

Fine Claire & Perle Blanche

Guy Charlemagne

Blanc de Blancs Brut Réserve · Grand Cru Le Mesnil

Guy Charlemagne

Brut Nature

Østers

Fransk Belon & Limfjordsøsters - dansk Belon

Larmandier-Bernier

Née d'une Terre de Vertus · Brut Nature · Biodynamique · Premier Cru Vertus

Larmandier-Bernier

Blanc de Blancs Brut · Biodynamique · Premier Cru Vertus

Menu

Kammuslinger & Calvisius Rossini Caviar

Dybstegt, sprøde spirer, wasabi creme

Jens Rahbek ▫ Capperi / Wasabi

Launois Père & Fils

Millésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Launois Père & Fils

Special Club 2000 · Grand Cru Le Mesnil & Cramant

Kammuslinger & Calvisius Rossini Caviar

Hyldebær, humle, peberrod

Tim Rosenvinge ▫ Comwell

*

Jomfruummer fra Læsø

Kalveskank, æble, dild

Kasper Rune Sørensen ▫ VIP Catering

Guy Charlemagne

Millésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Guy Charlemagne

Mesnilésime 2000 · Vieilles Vignes Grand Cru Le Mesnil

Jomfruummer fra Læsø

Vinterløg, valnødder, morkler

Rasmus Grønbech

*

Sætunge

Sashimi, tang salat, ponzu

Jens Rahbek ▫ Capperi / Wasabi

Moët & Chandon

Brut Impérial Vintage 2000

Moët & Chandon

Cuvée Dom Pérignon 2000

Sætunge

Saltet citron, sort trompethat, selleri

Jakob Mielcke ▫ Mielcke & Hurtigkarl

→

Helleflynder

Morkler, græskar, karse

Michael Wilson ▫ Skt. Petri

Krug · Grande Cuvée

Krug · Vintage 1996

Helleflynder

Brioche, gulerod, havtorn

Jacob Dahl, Nicolai Wilkie og Casper Vedel ▫ Hvidøre

*

Sort Hummer & skotsk økologisk laks

Danish lobster, japanese'd by Paul

Paul Cunningham ▫ The Paul

Jacques Selosse

Blanc de Blancs Brut · Initial · Grand Cru Avize

Jacques Selosse

Blanc de Noirs Brut · Contraste · Grand Cru Aÿ

Sort Hummer & skots økologisk laks

Hummer ben, lakserogn, agurk, mynte

Torsten Vildgaard ▫ Noma

*

Dådyr

Foie gras, mos, mandler

Per Thøstesen ▫ Bistro Bohème

Henri Giraud

Blanc de Noirs Brut · Code Noir · Grand Cru Aÿ

Henri Giraud

Millésime 1999 · Fût de Chêne · Grand Cru Aÿ

Dådyr

Boudin, grønkål, hasselnødder, hyben

Jacob Dahl, Nicolai Wilkie og Casper Vedel ▫ Hvidøre

*

Comté & Brillat Savarin

Skt. Petri

Fleury

Millésime 1995 Extra Brut · Biodynamique · Courteron

Fleury

Millésime 1995 Brut · Biodynamique · Courteron

*

Blomme

Hvid chokolade, fennikel

Kasper Rune Sørensen ▫ VIP Catering

Marguet

Rosé

Marguet

Rosé · Grand Cru Ambonnay

Blomme

Bitter - Sød

Michael Wilson ▫ Skt. Petri

*