

CHAMPAGNE SOIRÉE

19. november 2011



Nimb

TIVOLI

Bernstorffsgade 5
1577 København V

www.nimb.dk

Apéritif & Østers

Guy Charlemagne
Brut Nature

Fleury
Fleur de l'Europe · Brut Nature · Biodynamique · Courteron

Erick de Sousa
Blanc de Blancs · Brut · Biodynamique · Grand Cru Avize

Launois Père & Fils
Mesnil Quartz · Grand Cru Le Mesnil

Henri Giraud
Blanc de Blancs · Brut · Grand Cru Aÿ

Marguet
Grand Cru Rosé · Ambonnay

Menu

Rimmet Kammusling
jordskokker · hasselmælk · caviar

Moët & Chandon
1999 Millésime Blanc · Magnum



Rå Jomfruhummer
foie gras

Guy Charlemagne
1999 Mesnillésime · Grand Cru Le Mesnil



Pighvar
brøndkarse · blomkål

Jacques Selosse
1999 Blanc de Blancs Brut · Grand Cru Avize · Magnum



Kalvebrissel
svampe · pære

Krug · Rosé

Nordiske Oste
brød & kvæde

Bollinger
1999 Grande Année Jeroboam



Æbler
estragon · hasselnød · sorbet

Jacques Selosse
Exquise



Kaffe

Nimb Champagne Bar

Guy Charlemagne
2000 Mesnillésime · Vieilles Vignes Grand Cru Le Mesnil

Launois Père & Fils
2000 Special Club · Grand Cru Le Mesnil & Grand Cru Cramant

Erick de Sousa
2000 Cuvée des Caudailies · Biodynamique · Grand Cru Avize

Moët & Chandon
2000 Cuvée Dom Pérignon

Marguet
2000 Cuvée Maxime · Grand Cru Ambonnay · Magnum

Fleury
2000 Cuvée Robert Fleury · Biodynamique · Courteron

Erick de Sousa
Cuvée des Caudailies Rosé · Biodynamique · Grand Cru Avize & Grand Cru Aÿ

Henri Giraud
Code Noir Rosé · Grand Cru - Aÿ



Nimb

Årets Champagne Soirée finder i år sted for 13. gang siden 1999 med en middag, der har årgang 1999 som tema, og traditionen tro en efterfølgende ad libitum de luxe cuvée champagnebar.



Champagne Soirée på Nimb
lørdag den 19. november 2011 · kl. 18⁰⁰

Pris: 1999,- kr. excl. moms p.p.

Tilmelding til soiréen bedes venligst ske via
NIMB SHOP på www.nimb.dk

&

nimb@champagnebar.dk



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