CHAMPAGNE SOIRÉE

7. november 2026



CORI

HORNBÆK HOTEL

CORI · Havnevej 25 · 3100 Hornbæk

www.corihotel.dk

Aperitif & Amuse-bouches

1st Cori bite inspired from the The Jetty

2nd Cori bite inspired from the The Jetty

3rd Cori bite inspired from the The Jetty

....

Fleury
Blanc de Noirs · Extra Brut · Courteron · Biodynamique · WWF
Magnum

Launois
Mesnil Quartz · Blanc de Blancs · Extra Brut · Grand Cru Le Mesnil

De Sousa
Blanc de Blancs Réserve · Extra Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique · WWF

Philippe Lancelot
2020 Grand Cru Cramant · Extra Brut · Biodynamique · Sans soufre ajouté

Paul Déthune
2020 PURE · Extra Brut · Grand Cru Ambonnay · Sans soufre ajouté

Benoit Marguet
SHAMAN 21 Rosé · Brut Nature · Grand Cru · Biodynamique
Magnum

Menu

CORI Selected Caviar · Blue Mussels, caramelized cream & spruce

De Sousa
2010 Cuvée des Caudalies · Grand Cru Avize · Biodynamique

Hand-dived scallop, CORI signature sauce, pickled pear & kombu

Dom Perignon
2008 Cuvée Dom Perignon

Native lobster, aged tomato, smoke & chicken wing jus

Benoit Marguet
2019 Sapience Rosé · Premier Cru · Biologique

Quail, bergamot & wild forest mushrooms

Guillaume Selosse
Largillier · Blanc de Pinot Noirs · Extra Brut

→

Selection of cheeses

André Clouet
2008 Le Clos de Bouzy · Grand Cru Bouzy
Magnum

Citrus, vanilla & lychee

Jacques Selosse
Cuvée Exquise · Sec

❁

De Luxe Cuvée Champagne Bar

De Sousa
Cuvée des Caudalies {1995 – 2016} · Grand Cru Avize · Biodynamique
Magnum

Larmandier Bernier
2016 Les Chemins d'Avize · Extra Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique

Philippe Lancelot
2016 Fine Fleur · Grand Cru Chouilly · Biodynamique · Sans soufre ajouté

Paul Déthune
2016 Cuvée à l'Ancienne · Extra Brut · Grand Cru Ambonnay

Benoit Marguet
2016 Les Saints Remys · Blanc de Pinot Noirs · Brut Nature · Grand Cru Ambonnay

Louis Roederer
2016 Cristal

Krug
Rosé 28ème Edition · Brut

Jacques Selosse
Rosé· Brut · Grand Cru Avize & Ambonnay

❁

CORI

HORNBÆK HOTEL

Årets Champagne Soirée afholdes for 28. gang siden 1999.

Champagne Soirée'en indledes med
aperitif og amuse-bouches fra kl. 18 til 19.

Traditionen tro efterfølges middagen af en
ad libitum de luxe cuvée champagnebar
med årgangen, der runder 10 år
~ 2016 ~
&
Midnatsjazz

❁

Resultatet af dagens Top 20 smagning af de bedste Champagne fra 1996
offentliggøres af Deloitte under middagen.

❁

Pris for deltagelse i soiréen: 5.000 kr. p.p.

❁

L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K

✆ +45 70 20 10 60 · email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com