

PETER SISSECK WINEMAKERS DINNER PÅ D'ANGLETERRE

Onsdag den 29. marts har De mulighed for at møde en af verdens mest feterede winemakers - danskeren Peter Sisseck på d'Angleterre.

Peter Sisseck vil introducere og kommentere et bredt udvalg af sine vine fra Ribera del Duero samt sit nyere projekt Rocheyron i Saint Emilion. Til smagningen har Restaurant Marchal, kreeret en udsøgt 5-retters Winemakers Dinner.

SISSECK TASTING MENU

2006 Pol Roger Magnum
Snack

2014 Hacienda Monasterio
2012 Hacienda Monasterio
Stuede morkler med sherry og brioche

2014 PSI Magnum
2012 PSI Magnum
Stegte kalve brisler med løg og grønne peberkorn

2011 La Fleur de Rocheyron St. Emilion Grand Cru
2011 Ch. Rocheyron St. Emilion Grand Cru DMG
Iberico secreto med palmekål og salvie

DUE I TO SERVERINGER:

2012 Flor de Pingus MAGNUM
2009 Flor de Pingus
Bryst med rød radicchio, nye beder og sauce på lakrids rod

2010 Pingus DMG
2003 Pingus
Hjerte, kråser og foie gras med trøffel sauce.

Torsdag den 29. marts 2017 kl. 19.00

Restaurant MARCHAL

Hotel D'Angleterre, Kongens Nytorv 34, 1050 København K

Smagningen kommenteres af Peter Sisseck

Pris pr. person
kr. **3.795⁰⁰**

Bestilling af billetter kan ske via mail: restaurantmanager@dangleterre.com
Der er plads til max. 30 personer. Pladsen er først reserveret efter betaling af det fulde beløb.