



SCHACKENBORG INVITERER TIL

Winemakers Dinner

med temaet "Beaujolais Nouveau" torsdag den 21. november 2024

Som traditionen foreskriver, frigives årets første vin den tredje torsdag i november, og det skal naturligvis fejres!

Vi inviterer dig til en eksklusiv Winemakers Dinner i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel A/S, hvor fra, Niels Chr. Lasota vil præsentere en række vine direkte fra vinkældrene i Beaujolais.

Arrangementet starter i Spisesalen på Schackenberg, hvor vi byder velkommen med et glas vin og lette snacks. Her vil Niels Chr. Lasota præsentere årets

høst og dele sine forventninger til årgangen i de historisk smukke rammer.

Efterfølgende tager vi en kort gåtur til Schackenberg Slotskro, hvor du vil nyde en udsøgt middag bestående af 5 serveringer, nøje sammensat for at supplere de udvalgte vine. Niels Chr. Lasota vil præsentere vinene og dele interessante anekdoter.

Middagen følger konceptet "social dining", og ønsker du alligevel at sidde i nærheden af venner eller bekendte, imødekommer vi gerne dette så vidt muligt.

TIDSPLAN

Snacks og Beaujolais i Spisesalen på slottet	16.30-17.30
Middag på Slotskroen	18.00-23.00
Kaffe og sødt	23.00
Afslutning	00.00

BEMÆRK

Begrænset antal på maks. 60 deltagere. Vi kan ikke garantere dobbeltværelser til alle, derfor er bestilling efter først-til-mølle princippet.

SAMARBEJDE MED

Sigurd Møller Vinhandel

TILMELDING VIA LINK

<https://schackenberg.dk/arrangementer/>

PRIS PR. PERSON

Lette snacks, 5 udsøgte serveringer og 7 forskellige vine efterfulgt af aromatisk kaffe og søde sager.

DKK 1.450,- + 10 KR. I GEBYR

TILKØB OVERNATNING

Overnatning inkl. morgenmad, i forbindelse med arrangementet, kan bestilles direkte på telefon 79306900 eller på reception@schackenberg.dk Tjek ind fra kl. 14.00

ENEVÆRELSE DKK 750,-

DOBBELTVÆRELSE DKK 1.000,-

SUITE DKK 2.000,-



SCHACKENBORG

SLOTSKRO

Beajolais-Nouveau

STÅENDE SNACKS

Croustade m/flamberet oksetartar, eggyolkjam og caviar

Solæg lavet af vagtelæg og druesennep

Flæskesvær m/ vadouvan og urtemayo

2024 Beaujolais Villages Nouveau – Domaine du Sabot

5 SERVERINGER

Bouillabaise, Fennikel, Torsk og Jomfruhummer

2022 Beaujolais Blanc – Georges Descombes

Confiteret and, mandeltærteskal, syltet glaskål, bigarade skum

2023 Saint Amour Grain de Folie – Pierre Vessigaud - øko

Svinekæbeterrine, pistachie, æble, jordskokker

2021 Beaujolais Rochegrain – Domaine des Terres Vivantes - øko

Sennepsbraiseret kanin, pommes puré, rosenkål, beder

2020 Moulin a Vent La Salomine – Château de Beauregard

Bagt Mont d'Or, grissini, Rosmarinshonning

2019 Fleurie Colonies de Rochegres – Château de Beauregard