

Menu`en til Vildtgourmetaften d. 5. November på Hovborg kro.

Vinsmagning og historier om Brunelli vinene ved Jørgen Jørgensen:

*Corte Cariano, Pariondo "Ripasso", Amarone Classico og Amarone "Inferi" Hertil grissini og brød.*

Buffet:

Røget dyrekølle med grønkålssalat.

Røget marineret ørred med hakket æg, radiser og purløg.

Varmrøget laks med krydderurte scramble.

Krondyr hakkebøf med stuvet savoykål.

Vildtragout med svampe.

Vildandebryst med pebersky.

Rosastegt krondyr.

Vildtsvinekølle med rosmarin.

Salat med fasan og tyttebær.

Små stegte kartofler, samt en masse forskellige salater, brød og smør.

Herefter serveres kroens kendte isdessertbord anno 2016

Pris 350 kr. er inkl. vinsmagning, men eks. drikkevarer til buffeten

Husk at alle de gode vine kan købes med hjem med prop til favørpris!