

Vinmakarmiddag

Tillsammans med Peter Lehmann Wines
18 APRIL på STRIKE

Tid: **18 april 2012, 19.00**
Meny: Fem viner och fyra rätter
Pris: **895:- / person**

Anmälan görs genom att maila ditt namn, telefonnummer och antal personer till bokning@strikebowling.se eller genom ringa Johan på **0730-85 13 33**. Meddela oss vid bokningen om önskat betalningssätt (faktura eller på plats). **Observera att anmälan är bindande och att antalet platser är begränsat.**

Välkommen att kontakta oss om du har några frågor.

Välkomstdrink

Peter Lehmann Black Queen Sparkling Shiraz, Shiraz
Smak av mjuka, svarta frukter och choklad, följt av mjuka tanniner och lång eftersmak.

Amuse-bouche

Köket bjuder på en liten överraskning.

Förrätt

Halstrade pilgrimsmusslor, soya- och svartpepparsås och rotselleriplättar

Peter Lehmann Eden Valley Riesling, Riesling
Torr, frisk smak med krispig syra och toner av citrus och mineral.

Varmrätt

Torskrygg med rödbetor, kapris, citrusemulsion och mandelpotatispuré

Peter Lehmann Layers White, Semillon, Muscat, Gewurztraminer, Pinot Gris och Chardonnay

Torr, frisk smak med återkommande toner av tropisk frukt och lime.

Långkokt lammlägg och merguesfylld lambringa med karamelliserad fänkål och rotfruktskroetter

Peter Lehmann Stonewell Shiraz, Shiraz
Krafftfullt, fylligt vin med mogen frukt och inslag av vanilj, kola, tobak, sötlakrits, russin, eucalyptus, avrundat med generöst rostade toner från faten.

Dessert

Pavlova på Strikes vis

Peter Lehmann Botrytis Semillon, Semillon
Underbart rik, söt, fruktig smak av honung, aprikossylt, hjortron och ädel-sötma avrundat med ren frisk citrus.



Enrico Pianadei
Restaurangchef, Strike

STRIKE
RESTAURANG SPORTBAR NATTKLUBB