

# Swedish Wine Center



## FIRA NYÅRSAFTON 2022 PÅ SWEDISH WINE CENTER I SAMARBETE MED MALMÖ LIVE KONSERTHUS NYÅRSGALA!

Stämningsfull Nyårskonsert med Malmö Symfoniorkester kl 17.00 på Malmö Live med efterföljande välkomstbubbel, 4-rätters supé på Swedish Wine Center och 1:a parkett till fyrverkerierna på Anna Lindhs plats vid 12-slaget med Champagne!

Välkommen till vinbaren från kl 18.30 då du bjuds på ett  
*Välkomstbubbel Skepparps Rosé och snittar.*

Vid 19.30-tiden är du välkommen till bords där du blir serverad en 4-rätters festlig middag, se meny nedan.

**Pris 1 inkl** Välkomstbubbel, Supémeny exkl dryck 1390 kr per person.

**Pris 2 inkl** Konsertbiljett, Välkomstbubbel, Supémeny exkl dryck 1709 kr per person (bokas och betalas handpenning senast 30 nov)

Tillval:

**Dryckespaket 950 kr inkl**

*Till förrätten*

**1 glas Launois BdB Reservé**

*Till varmrätt kött*

**1 glas Da Vinci de Capolavori, Brunello di Montalcino alt. 1 glas Casa E. di Mirafiore Nebbiolo**

*Till varmrätt fisk*

**1 glas Kullaberg Immelen alt. 1 glas Lotima Selense**

*Till osten*

**1 glas Kullaberg Gylleröd**

*Till desserten*

**1 glas Riversaltet Ambré**

*Till 12-slaget*

**1 glas Philipponnat Royal Réserve Nos Dosé**

Supémeny och tillval bokas på [www.swedishwinecenter.se](http://www.swedishwinecenter.se) där du även väljer varmrätt.

Kl 01.00 stänger vi festligheterna!

### **Boknings- och betalningsvillkor:**

Du bokar och betalar en anmälningsavgift på 500 kr per person [www.swedishwinecenter.se](http://www.swedishwinecenter.se) . Resterande betalas på plats den 31 dec. **Vid bokning skriver du även kommentar om du önskar kött eller fisk som varmrätt.**

Bokning och betalning av anmälningsavgift senast 17 dec, därefter ingen återbetalning vid avbokning. Tillvalet **Konsertbiljett** måste bokas och betalas samtidigt, dock senast 30 nov, ingen återbetalning av anmälningsavgift.

# Swedish Wine Center

## FÖRRÄTT

Skaldjursbisque, kräftstjært, gurka & fänkål  
1 glas *Champagne Launois Reserve BdB*

## VARMRÄTT KÖTT

Renrostbiff, potatiskaka, krämig kantarellsås, rödvinskokt pärllock  
1 glas *Da Vinci de Capolavori, Brunello di Montalcino* alt 1 glas *Casa E. di Mirafiore Nebbiolo*

## Alternativ

## VARMRÄTT FISK

Torskrygg, västerbottenspuré, västerbottenschips, syrad lök,  
smörig, brynt vitvinsås, dillskum  
1 glas *Immelen från Kullabergs Vingård* alt 1 glas *Lotima Selense från Lottenlund*

## OSTAR från lokala mejerier

1 glas *Kullaberg Gylleröd*

## DESSERT

Kardemummapannacotta, pepparkaka, saffran, lingon, mandel  
1 glas *Riversaltes Ambré*

Vid 12-slaget serverar vi dig 1 glas *Philipponnat Royale Reservé Non Dosé*

Vegetarisk eller vegansk meny är inte möjligt på nyårsafton.

Välkommen till ett festligt nyårsfirande!