

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, Supémény exkl dryck 1390 kr per person.

Pris 2 inkl Konsertbiljett, Välkomstbubbel, Supémény 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 Riversaltés Ambré

Till 12-slaget

1 glas Philipponnat Royal Réserve Nos Dosé

Supémény och tillval bokas på 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. 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, kräftstjärt, gurka & fänkål
1 glas Champagne Launois Reserve BdB

VARMRÄTT KÖTT

Renrostbiff, potatiskaka, krämig kantarellsås, rödvinskockt pärlök
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!