igen er tiden til at dele oplevelser med hinanden - vi har glædet os!

d. 21 august, 2021 kl. 18.00 byder Christianssædeteamet på lokale smagsindtryk – og råvarer fra egen skov. Til aftenens 3 retter serveres udvalgte vine, og ejer Andreas Karberg sidder med ved langbordet i Jägerhuset for at fortælle om slotsprojektet og det kommende 'hus', som nu er færdigtegnet af arkitekterne fra Varmings Tegnestue.

ses vi?

AUGUSTMIDDAG CHRISTIANSSÆDE

til sanserne

Velkomst:
Ruffino Prosecco Doc – mousserende økologisk vin fra Italien.

Forret:
Røget dådyrinderlår og dådyrpølse af vildt fra Christianssæde.
Hertil mayonnaise af ramsløg sanket i egen skov, blinis med vildtmousse, tranebærkompot,
hindbærsyltede skalotter og balsamicoglace – garneret med ærteskud og rosenspirer.
Vin fra Californien - Mac Murray Ranch Reserve Russian River Pinot Noir 2016.

Hovedret:
Rosmarinstegt dyreryg og langtidsstegt dyrekølle af vildt fra Christianssæde.
Serveres med smørstegte kantareller, morkler og kejserhatte.
Hertil timianstegte små kartofler, kålsalater og kraftig vildtsauce.
Vinen er spansk og økologisk - Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 2013.

Dessert:
Gateau Marcel chokoladekage med Grand Marnier mousse, kokoskaramelknas,
kandiseret orangeskal på en parfait af hyldeblomster fra Christianssædeskoven.
Serveres med Torres Moscatel Oro White fra Spanien.

det praktiske

Vi udbyder 60 kuverter til august- og langbordsmiddag ved Jägerhuset. Kristianssædevej 9a, 4930 Maribo.

Kuvertpris 350 kr.
Vinmenu 350 kr.

Baren er åben for køb af Krenkerup øl, vand m. brus, sodavand eller vin.

Tilmeldingsfrist d. 14 august, 2021. Tilmelding er bindende – hvorfor billetter kun refunderes i det tilfælde at augustmiddagen skulle blive aflyst. I så fald sker refunderingen til det betalingskort, som er anvendt ved køb af billetter. Skulle man være forhindret i at deltage, er man velkommen til at videresælge billetter på egen hånd.

Bestilling af billetter sker ved henvendelse til Mkm@christianssaede.dk