

Amaroneweekend



Amaroneweekend 11-12/11

Program

Välkommen till Hotell Höga Kusten!

- Kl 14.00** Information och därefter serveras vår härliga fikabuffé. Incheckning på rummen. Efter det går vi en guidad vandring ned till brofästet där vi får lära oss mer om Högakustenbrons spännande historia.
- Kl 17.00** Varför har Amaronevinerna blivit så populära? Hur avnjuter man dem bäst och till vad? Vår ciceron Klas Strandberg svarar på frågorna och tar oss med in i Amaronevinernas smakrika värld. Praktisk provning med fem viner och passande ostar till.
- Kl 19.00** Gemensam trerätterssupé i restaurangen

Meny

Svamp- & färskostcanneloni med friterad svamp, timjanpulver, balsamico, frisésallad & salvia

Amaronebräserad griskind med rödvinssås och sidfläsk.
Serveras med potatispuré, grillad paprika, rostad svartkål
samt zucchini med persilja & vitlök

Plommonsorbet med färska plommon, plommonkompott,
bakad chokladmousse samt Amaronegelé

Underhållning av trubadur **Patrik Törnsten** efter middagen

Pris: 1895:-/person del i dubbelrum

Följande ingår: fikabuffé, guidad vandring till brofästet, vinprovning, trerätters supé (exkl. dryck), underhållning av trubadur, övernattning del i dubbelrum samt frukostbuffé. Enkelrumstillägg 550:-



Bokning och info: 0613-72 22 70
www.hotellhoga-kusten.se