



## SYD AMERIKANSK MAD OG VINAFTEN PÅ RESTAURANT KRABBen

James Thompson fra Oscar Davidsen Wine vil fortælle om vinene under middagen.

CHILE OG ARGENTINA  
23/9-2023 Kl. 18:00

*Vi vil være klar til at tage imod Jer alle kl. 18:00*

Arrangementet skal forud bestilles og forud betales.

### SNACKS:

Empanadas med kartoffel og chorizo.  
Hertil en chimituri dip.

*Vin: San Felipe Brut Nature Rutini Wines,  
Argentina*

### FORRET

Kammuslinge ceviche med koriander, mynte,  
chilli, lime, mango og avocado, toppet med urter  
og forårsløg.

*Vin: Trumpeter Chardonnay Rutini Wines,  
Argentina*

### MELLEMRET

Flamberet blæksprutte-arm med  
tomat salsa og urter.

*Vin: Los Vascos Rosé, Barons de Rothschild, Chile*

### HOVEDRET:

Helstegt sydamerikansk oksecouvette på en bund af  
smørstegte majs, bagte blommtomater, grillet squash.  
Hertil grov mos af sweetpotato med valnødder og en  
kraftig glace tilsant med rom.

*Vin: Aruma, Malbec, Barons de Rothschild, Argentina*

### DESSERT:

Vanille panacotta overtrukket med karamelsauce.  
mellem lagene og anrettet med italiensk meringue.

*Vin: Vina Tarapaca Late Harvest, Chile.*

Pris kr. 875,- per person  
Inklusive menu og vine

**Vinene vil blive skænket med rund hånd ” for hyggens skyld ”**

Efter middagen vil det være muligt at købe:  
Div. Kaffe/the, cognac, rom, likør. Div. spiritus, drinks og  
Cocktails.