

Tjekkisk vinmiddag i Roskilde

Køkkenchefernes Forening og restaurant Snekken ved Roskilde Fjord sætter 26. maj fokus på Tjekkiets vine. Som vinland har Tjekkioslovakiet hundrede års historie, men det kommunistiske styre i 1948-89 forhindrede udviklingen af en kvalitetsbå-

ret vinindustri. I de sidste 10 år er der dog sket meget i Tjekkiet, der i 1993 blev skilt ud fra Tjekkioslovakiet. På restaurant Snekken vil der blive skænket et bredt udvalg af tjekkiske kvalitetsvine og budt på en gastronomisk buffet. www.snekken.dk. OT

Tysk vinmiddag på Noma

4. maj afholder den tyske vinproducent Heinrich Breuer vinmiddag på restaurant Noma i København, som lige er kåret til verdens tredjebedste. Der serveres knivmusling og persille til Riesling Rudesheim Estate 2007; marv og syltede grøntsager til Berg Rottland 2006. Så er der kryd-

Smagfulde bryllupper

Dragsholm Slot og Tivoli er gode bud, hvis man vil have vielse og fest i én og samme ramme, inklusive topgastronomi og unik atmosfære

AF OLETROELSO

Når man skuer ud over landet, er der mange spændende steder, der kan friste som bryllupslokation. Her på siderne kigger vi nærmere på to steder, som ud over at være vant til at håndtere vielser, ligeledes er kendt for at præstere gastronomi i sværvægtsklassen.

Her tænkes ikke på kæmpe bølfer og solide sovse, men på køkkenchefer fra landets kokkeelite og et tilhørende hold af dygtige medarbejdere.

Brudesuiter står klar

Såvel Dragsholm Slot som Tivoli i København råder over passende brudesuiter og værelser til de nærmeste gæster, lige-

som begge har lokaler til rådighed, der kan kapere bryllupper fra 10 til hundredvis af gæster.

Selv om de her beskrevne eksempler hører til stedernes topgastronomiske segment, er der mulighed for en mere jordnær bespisning.

Dragsholm Slot åbner nemlig snart et uhøjtideligt spisehus i en af fløjene, ligesom Tivoli har tilsvarende gode bud i den bil-

ligere ende. For eksempel Færgekroen og Grøften, som begge serverer traditionel dansk mad og smørrebrød.

ole.troelso@borsen.dk

Læs mere på:
www.dragsholm-slot.dk
www.tivoli.dk



Vielse på slottet

AF OLETROELSO

Når man træder ind i slotsgården på Dragsholm Slot, er det, som om verden lukkes ude, og man står i et brus af historiens vingesus.

I fløjen til venstre ligger vinkælderen og over denne slottets egen kirke, som i mange hundrede år har været brugt til slotsherrernes egne bryllup-

per og byder på al den højtidelighed, man kan ønske sig.

Men eftersom kirken er privatejet, kan man opføre sig stort set efter eget hoved i forbindelse med vielsen, som altså ikke nødvendigvis behøver at følge den slagne, kristne vej – men som bestemt udmærket kan gøre det.

Efter vielsen er der mulighed for at holde festen under storslåede forhold i riddersalen, ligesom man kan vælge

en privat stue – eller måske en såkaldt »walking dinner« i parken, som byder på mange forskellige smagsprøver.

Under alle omstændigheder kan man glæde sig til en gastronomisk oplevelse af de store, når køkkenchef Claus Henriksen diskner op, stærkt inspireret af det ny nordiske køkken.

Han har en fortid på restaurant Noma, hvilket kommer smukt til udtryk i maden, som langt hen ad vejen

er baseret på lokale råvarer fra Lammefjordens gode jord. Retterne kan for eksempel være saltede kammuslinger med ferskenpuré, revet brød og urter fra skoven. Kalv med creme fraiche og peberrod og lammefjordsporke med gedeost og ramsløg.

Slottet råder over sneesevis af atmosfærefyldte værelser og en romantisk brudesuite med smuk udsigt over landskabet.

Når vielsen i Dragsholms Kirke er ovre, står køkkenchef Claus Henriksen klar med en gastronomisk oplevelse til brudepar og gæster – den indtages dog typisk i riddersalen. Foto: Magnus Møller

derurter og bouillon til Berg Roseneck 2007 samt stegt flæsk med ramsløg til Spätburgunder B 2006. Nordiske oste får følge af Bischofsberg Riesling Kabinett 1979, og valnøddpulver med is serveres til Riesling Rudesheim Auslese 2007. Pris: 1195 kr. www.barrique.dk. OT



To af Danmarks bedste restauranter byder til bords i Tivoli, men først kan man jo lige have lidt sjov.

Bryllup i den gamle have

AF OLETROELSØ

Hvis brylluppet skal foregå i festlige rammer, er Tivoli en mulighed. I tilgift til de festlige omgivelser kan man nyde en bryllupsmiddag af højgastronomisk karakter, for den gamle have har jo udviklet sig til en gastronomisk magtfaktor, med hele to Michelinstjerne-restauranter.

Fra det populære vielsessted ved Tivolisøen kan man kigge lige op til restaurant The Paul, som byder på et af havens mest romantiske miljøer bag de tynde glasruder, som adskiller det internationalt inspirerede gastronomitempel fra resten af Tivoli.

Er vejret venligt stemt, vil det være oplagt med champagne på terrassen, før selskabet går indendøre til den forkælelse, som er Paul Cunninghams varemærke.

Hans køkken står i overflodens tegn, og højgastronomien serveres under hyggelige former i de lyse, luftige lokaler.

På menuen står sager som mosaik af hummer og jomfruhummer med saltede frugter, østers med rabarber, ristet havtaske med foie gras eller solide sager som tournedos Rossini og bouillabaisse.

Ud over at være en af landets bedste restauranter er The Paul måske samtidig Tivolis gladeste og mest charmerende.

Havens anden højgastronomiske bastion er Nimb Herman, den lille gourmetrestaurant i Nimb-komplekset.

Her diskter Thomas Herman op med et helt unikt, opdateret dansk mormorkøkken. Hans stil skal ikke forveksles med det nye nordiske køkken; her er tale om danske rødder, men råvarerne kan komme langvejs fra, dér er ingen begrænsninger. I det tidlige forår kommer aspargesen fra Alsace, og den krydres med vanilje fra Tahiti.

Her indgår skipperlabskovs i smuk forening med kalvebrissel, som i øvrigt kan optræde i skikkelse af wienerschnitzel, og meget ofte er desserten et sønderjysk kagebord. Men altid er der tale om knivskarpe, højgastronomiske fortolkninger af disse retter, tag endelig ikke fejl af de velkendte navne.

I smukke, stilrene og elegante omgivelser vartes gæsterne op til den store guldmedalje, sidstnævnte er taget af restaurantchef Jacob Kocemba ved flere lejligheder i såvel internationale tjener-sommelierkonkurrencer, hvilket afspejler sig i det fantastiske vinkort.

I kraft af store selskabslokaler kan Nimb også danne ramme om bryllupsselskaber med hundreder af gæster, ligesom Nimbs eget hotel har et godt bud på den romantiske bryllupssuite.

Erik Sørensen Vin

Rød Rhône der rykker!

69⁹⁵
spar 13,-

89⁹⁵
v. køb af 6 fl.

90-92p/Tanzer
129⁹⁵

2007 Cairanne Côtes du Rhône Villages Domaine de l'Ameillaud

i Berlingske Tidende 21.3.2009:



"Ameillauds saftspændte og ekstraktrige Cairanne fra den sydlige Rhône-dal er et overflødigshorn af kælen frugt og fløjlsblød bamselinesaft. Kort sagt en slikken frugtbombe med masser af det hele – og så er den her tilmed i den fremragende 2007-årgang."

Normalpris kr. 82,95

2007 Vacqueyras "La Grangelière" Domaine Pierre Amadiou

2007 årgangen imponerer allerede nu med intens duft og en saftig frugt i smagen, der ender lang og afrundet. 90 points hos Tanzer: "Racy, tight focused red. Very fresh scents of wild strawberry, raspberry, minerals and flowers."

Normalpris kr. 109,95 pr fl

2006 Gigondas Romane Machotte Domaine Pierre Amadiou

En af Amadiou's topvine fra området Gigondas, der er nabo til Châteauneuf-du-Pape. Denne kraftkarl af en vin har masser af fylde og karakter og kan nydes nu eller gemmes i 4-6 år. 90-92p/Tanzer og 90p/Wine Spectator.

Priserne gælder til og med 3.5.2009

**Kom og smag
vinene
i en af vores
butikker**

Tilmeld dig vores nyhedsbrev og se alle vores spændende vine på

eriksovensenvin.dk

**Vi leverer vin og
vingaver over hele
Danmark**

Hillerød
Erik Sørensen Vin
Slangerupgade 44
3400 Hillerød
48 26 82 00
hillerod@eriksovensenvin.dk

Hellerup
Erik Sørensen Vin
Bernstorffsvej 121
2900 Hellerup
39 62 61 67
hellerup@eriksovensenvin.dk

City
Erik Sørensen Vin
St. Kongensgade 124-126
1264 København K
33 32 22 03
city@eriksovensenvin.dk

Erhverv / HoReCa
Erik Sørensen Vin
Fredensborg Kongevej 57
2980 Kokkedal
43 46 99 00
erhverv@eriksovensenvin.dk