



BRITANNIA

ST^D 1870



DELEMAT VINBAREN, BRITANNIA HOTEL

Smakfulle småretter – perfekte for en kveld i godt selskap rundt langbordet i vårt smakerom!

OLIVEN OG SALTEDE MARCONA MANDLER

TOMATSALAT MED MOZZARELLA
FRANSK POTETSALAT MED SENNEP

OST FRA OSTEBANKEN SERVERT MED HJEMMELAGDE MARMELADER
SPEKEMAT FRA INN - OG UTLAND

SUKKERSALTA KVEITE MED SOYATAPIOKA
HJERTESALAT MED LAKSERMULADE OG GRESSKARKJERNER

KIKERTFALLAFELL MED YOGHURT
STEAMBUNN MED CHAR SUI SVINENAKKE, AGURK OG KORIANDER

BRØD FRA VÅRT EGET BAKERI, RØROSSMØR OG AIOLI

PETIT FOURS FRA BRITANNIAS KONDITORI

KR 550,- PER PERSON



Vinkurs i Vinbaren

Sosialt, interaktivt og lærende!

Vinkurs	Beskrivelse	Pris
Lær å smake vin	Innføringskurs i vinsmaking. Lær å smake vin og gjenkjenne kvalitet i vin. Forstå forskjellen på hvit, rose, rød og musserende vin.	Fra kr 395,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 695,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Verdens mest populære vindruer	Under denne vinsmakingen vil vår vinkelner gi deg en innføring i verdens mest utbredte vindruer; deres særegenhet, smaksprofil og ikke minst litt om hva disse kan nytes til.	Fra kr 395,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 695,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Gammel vinverden versus den nye	Hva er forskjellen på en chardonnay-vin fra Chablis og en fra California, en sauvignon blanc-vin fra Loire og en fra New Zealand, en cabernet sauvignon fra Frankrike og en fra den nye verden(for eksempel Chile).	Fra kr 495,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 795,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Bordeaux versus Burgund	To av verdens mest eksklusive vindistrikter. Hva kjennetegner dem, hvorfor er de så berømte, hvilke druer benyttes - og hva er forskjellen på en burgunder og en vin fra Bordeaux?	Fra kr 495,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 795,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Musserende versus Champagne	Prosecco, Cava, Sekt, Sparkling, Cremant og Champagne. Det er mange forskjellige musserende viner, men hva er likheten og hva er forskjellen? Smak deg gjennom forskjellige musserende viner sammen med vår sommelier og bli en boble-connoisseur.	Fra kr 595,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 895,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Champagne-smaking	I drink Champagne when I'm happy and when I'm sad. Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company I consider it obligatory. I trifle with it if I'm not hungry and drink it when I am. Otherwise, I never touch it – unless I'm thirsty. Champagne, verdens mest omtalte og myteomspunne vin. Smak 4 ulike champagner og lær deg å forskjellen på en NV Champagne, Blanc de Blancs, Blanc de Noir og Vintage Champagne.	Fra kr 595,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 895,- (gjelder 4 – 5 deltagere)
Sherry	Sherry – verdens mest misforståtte og undervurderte vin? En vin som er mer enn søt vin for eldre damer. Dette er vinkelnerens hemmelige våpen.	Fra kr 395,- (gjelder 10 deltagere) Fra kr 695,- (gjelder 4 – 5 deltagere)



Vinkurs i Vinbaren

Sosialt, interaktivt og lærende!

VÅRE SMAKINGER KAN SKREDDERSYS ETTER PREFERANSER OG ØNSKER.
VI HAR ET STORT TEAM MED SOMMELIERERER SOM STÅR KLARE FOR Å DELE AV SIN KUNNSKAP OG LIDENSKAP.

OM DERE ER FLERE ENN HVA VINBAREN KAN HOLDE, SÅ GJENNOMFØRER VI GJERNE SMAKINGER PÅ ET AV VÅRE FLOTTE SELSKAPSRUM!

VELKOMMEN TIL EN VERDEN AV SMAKER!

WWW.BOOKING@BRITANNIA.NO