

Ost- og vinkveld

lørdag 06. februar 2010

Apéritif:

Crêperolles med Cheddarost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Rosévin Billette bouquet de Provence

Seks oster:

-Camembert og Morbier (upasteuriserte kumelkoster) med rødvin Côtes-du-Rhône Guigal 2005

-Camembert de chèvre og Sainte-Maure de Touraine (upasteurisert geitmelk) med hvitvin Colombelles 2008

-Époisses (pasteurisert kumelk) og Roquefort (upasteurisert sauemelk) med dessertvin Sauternes - Chateau Graves 2006

Tilbehør:

Valnøtter, valnøttbrød, frukt- og nøttebrød og hjemmelaget syltetøy til ost



Birkelundens lille franske ostebutikk

Ost- og vinkveld

lørdag 06. februar 2010

Apéritif:

Crêperolles med Cheddarost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Rosévin Billette bouquet de Provence

Seks oster:

-Camembert og Morbier (upasteuriserte kumelkoster) med rødvin Côtes-du-Rhône Guigal 2005

-Camembert de chèvre og Sainte-Maure de Touraine (upasteurisert geitmelk) med hvitvin Colombelles 2008

-Époisses (pasteurisert kumelk) og Roquefort (upasteurisert sauemelk) med dessertvin Sauternes - Chateau Graves 2006

Tilbehør:

Valnøtter, valnøttbrød, frukt- og nøttebrød og hjemmelaget syltetøy til ost



Birkelundens lille franske ostebutikk