

Ost- og vinkveld

tirsdag 27. april 2010

Apéritif:

Crêperolles med Cheddarost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Rosévin Parallèle 45

Seks oster:

-Camembert og Laguiole (upasteuriserte kumelkoster) med rødvin Chateaux de Meaux 2005

-Camembert de chèvre og Picodon (upasteurisert geitmelk), Caruchon (pasteurisert sauemelk) med hvitvin Colombelles 2008

-Brillat Savarin (pasteurisert kumelk) og Bleu d'Auvergne (upasteurisert kumelk) med dessertvin Sauternes - Chateau Graves 2006

Tilbehør:

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



Birkelundens lille franske ostebutikk

Ost- og vinkveld

tirsdag 27. april 2010

Apéritif:

Crêperolles med Cheddarost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Rosévin Parallèle 45

Seks oster:

-Camembert og Laguiole (upasteuriserte kumelkoster) med rødvin Chateaux de Meaux 2005

-Camembert de chèvre og Picodon (upasteurisert geitmelk), Caruchon (pasteurisert sauemelk) med hvitvin Colombelles 2008

-Brillat Savarin (pasteurisert kumelk) og Bleu d'Auvergne (upasteurisert kumelk) med dessertvin Sauternes - Chateau Graves 2006

Tilbehør:

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



Birkelundens lille franske ostebutikk