

Ost- og vinkveld

Torsdag 23. september 2009

Apéritif:

Crêperolles med Comté ost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Ch. des Estubiers 2008

Seks oster:

Brie de Meaux med Ch.de Meaux 2006 og Vacherin Mont D'Or med Guigal
Côtes-du-Rhône 2006 (upasteurisert kumelk)

Crottin de Chavignol med Muscadet les Mesnils 2008 og Valencay med
Domaine Horgelus 2009 (upasteurisert geitmelk)

Bleu d'Auvergne (upasteurisert kumelk) med Bru-baché Jurancon la
Quintessence 2005/2007 og Roquefort (upasteurisert sauemelk) med
Montbazillac Ch. septy 2003/2005

Tilbehør:

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

Birkelundens lille franske ostebutikk



Ost- og vinkveld

Torsdag 23. september 2009

Apéritif:

Crêperolles med Comté ost og valnøtter

Chèvre chaud (pasteurisert geitmelk) med Ch. des Estubiers 2008

Seks oster:

Brie de Meaux med Ch.de Meaux 2006 og Vacherin Mont D'Or med Guigal
Côtes-du-Rhône 2006 (upasteurisert kumelk)

Crottin de Chavignol med Muscadet les Mesnils 2008 og Valencay med
Domaine Horgelus 2009 (upasteurisert geitmelk)

Bleu d'Auvergne (upasteurisert kumelk) med Bru-baché Jurancon la
Quintessence 2005/2007 og Roquefort (upasteurisert sauemelk) med
Montbazillac Ch. septy 2003/2005

Tilbehør:

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

Birkelundens lille franske ostebutikk

