

16. September 2011 - 18:30

OST & VIN

Slow Food

Asker og Bærum

Bli med på
«smaksverksted» 16.
September på Fire
Årstider Kafé og
Restaurant i
Slependsveien 58.



SMAKSVERKSTED: HVA SLAGS VIN PASSER TIL MAT?

Forfatter av boken *vin til mat*, Magne Lystrup guider oss gjennom kvelden. Vi serverer en 8 retters ostemeny med tilpassede viner. Det blir ost og vin i harmoni, faktainformasjon, «skuespill», konkurranser med premiering og mye mer.

Ost og vin i harmoni er mye mer enn det å møte gode venner over god ost og noe godt i glasset. Mye er skjedd siden 70-tallet hvor en enkel rødvin skulle nytes til all slags typer ost ofte tatt ut av kjøleskapet kort tid i forveien.

Denne kvelden skal vi servere optimalt modne og tempererte oster med passende viner. Dette vil garantert gi deg mange munnfuller med lykke. Ostene for kvelden er fra utvalgte norske småskalaprodusenter som du ofte bare finner på norske stjerne restauranter.

Bli med på hyggelig og lærerikt «verkstedsarbeid» en fredagskveld på Fire årstider kafé og restaurant på Slependen

Begrenset antall plasser, her er det førstemann til mølla!

PÅMELDING:

kab@slowfood.no oppgi navn, telefon og e-post på de du melder på.

PRIS:

Slow Food medlemmer kr 399,-
Ikke- medlemmer* kr 499,-

BETAL INN TIL:

Slow Food Asker og Bærum
Att: Rita Amundsen
Peterhofveien 13,
1369 STABEKK
Konto: 1254.05.70661

*Bli medlem av Slow Food Asker og Bærum. Les mer om [medlemskap](#) her.

Slow Food Asker og Bærum

[Nettside](#) - [Blogg](#) - [Facebook](#)



VIN TIL MAT

En veiviser i vinens og matens verden, en nøkkel som du kan ha glede av i lang tid. Guiden hjelper deg med å finne gode kombinasjoner av mat og vin. 400 retter, sortert alfabetisk i grupper er omtalt. Boken kan kjøpes på ost og vinkvelden og via vinabc.no.