

- KALENDARIUM -



HÖSTEN PÅ HOTELLET & CO

26/8-25/11 AFTER WORK

After Work mat inkl. ett glas prosecco/ öl/ vin el. alkoholfritt, varje fredag utom fredagar med evenemang, kl 16-19.

17/9 KULTURNATT

Kulturnattsmeny med Italiensk inspiration.

29/9 VINGLASPROVNING – RIEDELGLAS

Risken med den här provningen är att när du kommer hem slänger ut samtliga vinglas du samlat på dig under åren. För du kommer att upptäcka skillnaden ett glas kan göra med doft och smak. Du har även möjlighet att köpa glaset du provar till kraftig rabatt. Till detta fyra viner och en välkomponerad 3-rättersmeny. Under ledning av Christina Nordin Cumtell.

PRIS: 795 kr (provning, vin och mat) som betalas i förskott och är bindande.

6/10 VINPROVARMIDDAG – VÄRLDEN VINGÅRDAR

Gastronom & sommelier Håkan Nilsson tar med er på en resa runt jordklotet och kåserar om nyheter i vinvärlden. Allt i kombination med en välkomponerad 4-rättersmeny.

PRIS: 1395 kr som betalas i förskott och är bindande.

7-8/10 AMORE ITALY

Den enkla Italienska maten flyttar in på Osteria Il Gusto. Pizza och pasta Amore!

PRIS: 245 kr exkl. dryck

14/10-15/10 GÄSTSPEL PÅ HOTELLET & CO / Champagneafton

Bubbelälskare! Ta med era vänner på Skånes största bubbelevent med champagne. Champagneafton med flera franska delikatesser att välja på. Till detta erbjuder vi flera till maten passande Champagner att välja bland, serverade per glas. Magnus Fritzell från Svensk Champagneimport guidar bland valen av Champagne.

20/10 VINPROVARMIDDAG – RIOJA VS RIBIERA DEL DUERO

Denna kväll jämför vi vinerna från två av Spaniens främsta vindistrikt. Allt i kombination med en välkomponerad 4-rättersmeny. Under ledning av gastronom & sommelier Håkan Nilsson.

PRIS: 1395 kr som betalas i förskott och är bindande.

28-29/10 TRYFFELPREMIÄR

En saligt god afton med Italiensk tryffel i huvudrollen. Under kvällen har vi nöjet att servera fyra spännande rätter med exklusiv tryffel från Italien.

PRIS: 795 kr exkl. dryck

2-5/11 & 9-13/11 GÅSMIDDAG

Upplev en äkta skånsk 3-rätters gåsamiddag med alla traditionella tillbehör.

PRIS: 545 kr exkl. dryck

10/11 – VINPROVARMIDDAG – BEAUJOLAIS & RÖD BOURGOGNE

Mårtensafton och då kåserar Håkan om klassiska viner till gåsen. Allt i kombination med en välkomponerad 4-rätters gåsmeny. Under ledning av gastronom & sommelier Håkan Nilsson. *Max 30 deltagare.*

PRIS: 1395 kr som betalas i förskott.

23/11-26/11 VILTMENY

En välkomponerad viltmeny skapad utefter skogens tillgångar. *Antalet platser är begränsat.*

1-3/12, 7-10/12 & 13-17/12 JULBORD PÅ HOTELLET & CO

Det bästa av ett Julbord med värme och julstämning.

PRIS: 525 kr exkl. dryck

31/12 NYÅRSSUPÉ FÖR AVHÄMTNING

För att fira in det nya året har vi komponerat en extravagant gastronomisk 5-rätters meny för avhämtning.

NÄR NI VILL!

Privata provningar i vår vinkällare, Valpolicella, Super Tuscany, Brunello, ni väljer!
Kombinera med ett passande Gourmetpaket. Kontakta oss på 042-33 10 05 alt. info@hotelletochco.se



HOTELLET & CO

BOUTIQUEHOTEL | BAR | OSTERIA IL GUSTO