

LET'S CELEBRATE!

SAS
VINKLUB

1986-2016

30 ÅRS JUBILÆUM

1986-2016

30 ÅRS JUBILÆUM



Kære vinvenner.

Bestyrelsen i SAS Vinklub er rigtig stolte af, at kunne meddele, at vi nu kan fejre et 30-års jubilæum for en af Danmarks ældste vinklubber. Som medlem og vin interesseret inviteres du derfor med til at fejre ...

SAS VINKLUBS 30-ÅRS JUBILÆUM.

Arrangementet vil finde sted søndag den 4. september 2016.

Vi skal starte eftermiddagen med at sejle rundt i Københavns kanaler og undervejs vil bestyrelsen sørge for, at der blive budt på en lille forfriskning.

Efter sejlturen fortsætter aftenen hos SAUVAGE hvor vi vil blive forkælet med en del lækre vine. Hos SAUVAGE vil der være mulighed for at nyde en lækker buffet som bliver præsenteret af flere omgange med en masse lækkerier! (se menuen på sidste side).

Vi skal smage i alt 9 vine (se vinlisten på sidste side).

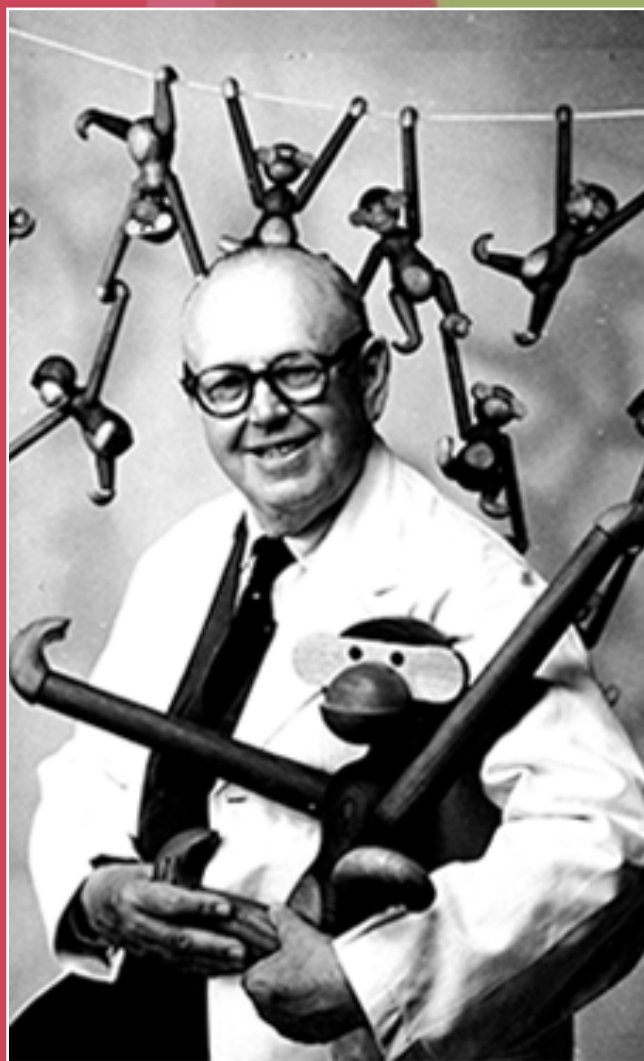
I forbindelse med arrangementets start, skal vi venligst bede dig om, at møde

ved Stormbroen (Nationalmuseet) senest kl. 15.45 !

FOR AT SE KORT KLIK [HER](#)

SAUVAGE er et moderne vin firma med fokus, på mindre vingårde der står for vine af høj kvalitet, som kan matche - og i mange tilfælde overgår - de store vinhuse. De udvælger selv samtlige vine i deres sortiment på deres rejser, med den største omhu for det ekstraordinære. Kun de mest passionerede producenter, som laver vin med kant og nerve, bliver taget hjem til Danmark.

SAUVAGE holder til i Nybrogade 14 hvor en verdenskendt personlighed har haft sin daglige gang. Denne person er sølvsmed og designer Kay Bojesen som havde sit værksted i butikken og showroomet "Nybrogade 14" fra 1913 til 1930. Hans logo er stadig at finde over døren, mejslet ind i sten, ligesom hans finurlige trælegetøj er mejslet ind i vores erindringer fra vores barndom.



1986-2016

30 ÅRS JUBILÆUM



Efter vores ankomst til SAUVAGE kan vi se frem til forkælelse af høj karakter. Werner og Frederik vil denne aften kyndigt føres os igennem de 9 forskellige vine som aftenen byder os på (se vin listen på sidste side). Ligeledes vil de dele den fortælling med os, som ligger bag de historiske lokaler, der skal danne rammerne om vores hyggelige aften.

Undervejs vil der være et kort ophold, hvor Daniel Rosenfeldt vil underholde os med guitarspil af en lidt anden karakter end vi nok er vant til. Det kan vi helt sikkert godt love!

Daniel Rosenfeldt, (født 23. marts 1989 i Gauteng), er bl.a. sen sydafrikansk guitarist og baseret i København. Han er uddannet fra Paul McCartneys Musikskole, LIPA, i 2009 og er anerkendt for sin lette fingerpicking og percussive guitar spil.

Daniel voksede op på en gård i White River, Sydafrika. I en alder af 18 flyttede han til Verbier i Schweiz, for at forfølge en professionel karriere, som privat entertainer på Chalet'erne i bjergene. Som 19-årig flyttede han til Liverpool, for at studere på Paul McCartneys Musikskole (LIPA) og efter endt uddannelse flyttede han til København. Han har arbejdet som privat solo guitarist siden da.

FAKTABOX

Prisen for dette arrangement er **249,- for medlemmer** og **1.379,- for ikke medlemmer**. Vær opmærksom på at der ikke vil være mulighed for at få tilbagebetalt det indbetalte beløb, efter den 26. august 2016.

Med venlig hilsen, Bestyrelsen

TIDSPUNKT: SØNDAG DEN 04. SEPTEMBER 2016 KL. 15.45

ADRESSE: STORMBROEN VED NATIONALMUSEET - FOR AT SE KORT KLIK [HER](#)

TILMELDING & BETALING: SENEST FREDAG DEN 26. AUGUST 2016 TIL SASVINKLUB@GMAIL.COM

BETALING: BANKOVERFØRSEL TIL KLUBBENS KONTO: REG 6512, KONTO 3053 010589

1986-2016

30 ÅRS JUBILÆUM



VINLISTE

CHAMPAGNE

★ Champagne Blanc de Blancs "Elegance" Comtesse de Massy N.M.C
★ Champagne "Rose" Comtesse de Massy, Oger N.M.

HVIDEVINE

★ Sancerre Blanc 2014, Domaine de Perrieres, Loire
★ Chablis 2014, Domaine Bernard Defaix
★ "Aurore" Touraine Blanc 2011, Domaine des Grandes Espérances

RØDEVINE

★ Pinot Noir 2013, Vigne Juste, Monferrato, Piemonte
★ Barbera d'ALBA 2013, "Nemes" Enrico Rivetto
★ Barolo 2011 D.O.C.G. del Comune di Serralunga d'Alba, Piemonte
★ Monferrato Rosso 2008, Piemonte Italien (Barbera, Cabernet & Pinot)

MENU

Foie Gras Terrine med figen kompot
Østers & Vinaigrette
Salat Lollo Rosso, Lollo & Isberg
Salame Finocchio, Salame Vettricina, Salame Milanese
Røget skinke
Oliven, Cornichoner
Varmrøget laks mousse (med creme fraiche) på rund toast
Andelår confit
Paté med hasselnødder og trøffel tapenade
Lun tærte (Vesterbotten-paj)
Grønsagssalat
(tomat, blegselleri, hestebønner, grønne asparges, citron og olivenolie vinaigrette)
Taleggio, Ibérico -og Vesterhavssost
Grissini
Brød & Smør