

Kære whisky entusiaster

Så er vi ved at være klar med årets sidst smagning, hvor vi har fornøjelses af en tur på Edradour.

Edradour's egen beskrivelse ☺☺

En varm velkomst til Edradour, verdenskendt som det mindste traditionelle destilleri i Skotland og velsagtens det mest unikke. Edradour går helt tilbage til 1825 og står alene som den sidste bastion af håndlavede single malt whisky, som stadig er i produktion i dag.

FC Whisky (importør) kommer både med whiskyerne og holder foredraget.



Vi skal smage følgende 8 Whiskyer:

- 1. Edradour 10 år, 40%**
- 2. Edradour Caledonia, 46%**
- 3. Edradour 2006. Super Tuscan lagret, 46%**
- 4. Edradour 2006. Barollo lagret, 46%**
- 5. Ballechin 10 år, 46%**
- 6. Ballechin 8. Discovery, Sauterne, 46%**
- 7. Ballechin 7. Discovery, Bordeaux, 46%**
- 8. Edradour 2000. Ibisco Decanter, 56,3%**

Smagningen bliver afholdt fredag d. 06-11-15 kl. 17:30

Dørene åbnes kl. 1700

Avlsgården Skaboeshusevej 104 5800 Nyborg

Samtidig har vi sørget for, at baren er lagt i top professionelle hænder. To storsindede barmpiger fra Odense står for god og festlig betjening med kolde og lækre fadøl i forskellige udgaver, vin i to farver - rød og hvid - samt naturligvis whisky, likør og sodavand samt chips.

Alt sammen er til salg både før og efter whiskysmagningen. Priserne er yderst rimelige. Se barens indhold og priser nederst på denne side.

I pausen har vi hyret den dygtige kok, Jesper Budde Thinggaard fra Vejle-kanten. Han har i år sammensat en rigtig lækker menu som giver mundvand bare ved oplæsningen:

Menu – juleafslutning i Nyborg Whisky Club:

Forret:

Gourmetrøget laks med caviar creme.

Hertil Hjemme bagt brød.

Buffet:

Raw salat med whiskey emulsion.

Caesarsalat med Whiskey dampet unghane.

Rødkåls / nødde salat.

Whiskey braiserede vildænder.

Langtids stegte kalveculotter med Whiskey/chilli glace.

Vildt flødesauce tilsmagt med whiskey.

Nødde stegte kartofler.

Der afholdes auktion – traditionen tro på flaskeresterne efterfølgende.

Programmet ser ud som følger:

Dato: Fredag den 6. november 2015
Tidspunkt: Dørene åbnes kl. 17:00 sammen med baren og selve smagningen begynder ca. kl. 17:30
Musik: Fra ca. 22:00 til 24:00 Vi har bestilt live musik
Sted: Avlsgården Skaboeshusevej 104, 5800 Nyborg
Antal ledige pladser: 85 sæder
Tilmelding via: www.nyborgwhiskyclub.dk/arrangementer
Buffet: Se ovenstående

Baren indeholder:

Fadøl 40 cl.	Kr. 30,- pr. stk. – tilbud 4 stk. for kr. 100,00
Sodavand 33 cl.	Kr. 15,- pr. stk.
Vin pr. glas 15 cl.	Kr. 25,- pr. stk. – tilbud 1 fl. For kr. 100,00
Whisky nr. 1 - 3 cl.	Kr. 15,- pr. Dram
Whisky nr. 2 – 3 cl.	Kr. 20,- pr.
Lækker dame Likør (Balley)– 3 cl.	Kr. 25,- pr. Stk.
Lille pose chips	Kr. 25,- pr. stk.
Kaffe	Kr. 10,00 pr. kop

Vi glæder os meget til, at se et fyldt lokale af feststemte deltagere på Avlsgården.

Husk at tilmeldingen foregår efter princippet – først til mølle....

Det hjælper altså ikke at brokke sig, hvis der ikke er flere ledige pladser. Dem som melder sig først får adgang indtil vi rammer tallet 85 deltagere.

Husk at meddele klubben, når i flytter, skifter e-mail adresse eller telefon nummer. Det er vigtigt for kommunikationen.

Pris pr medlem inkl. alt kr. kun: kr. 425,-

Pris pr gæst inkl. alt kr. kun: kr. 475,-

mvh
Bestyrelsen Nyborg Whisky Club