



# *Smaksverksted*

## *27. oktober 2016*

### *Kveldens osteretter*

*Rugkjeks til geitosten Fjelltopp og Santa Kristinas skinke*

*Salinas til Munkebyost*

*Sprø saltkjeks til Valdresosten Bufar*

*Tynne speltkjeks til Kraftkar og Huldreost*

*Tilbehør; modne pærer, fikenmarmelade og honninmarinert  
valnøtt*

~

### *Kveldens viner*

*Til fingermaten serveres;*

*1400301 Casabianca Valdobbiadene prosecco superiore brut*

*Til Munkebyosten serveres;*

*9773401 Chateau Grand Housteau Blanc*

*Til Valdresosten serveres;*

*5950101 Begali Lorenzo Valpolicella Classico Superiore Ripasso*

*Til blåmuggosten serveres;*

*1494202 Chateau Haut-Claverie sauternes*

*Kveldens oster har jeg kjøpt hos «Gutta på Haugen»,  
spesialforretningen for deg som søker etter unike matopplevelser.*

