



Restaurant **1a**

har fornøjelsen at indbyde til vinsmagning med efterfølgende

WINEMAKERS DINNER

En aften med god gastronomi og dejlige vine fra Graham's

FREDAG DEN 30. SEPTEMBER 2016 KL. 18.30

Kom og mød
Gustavo Devesas,
market manager



NR. 1
2016

"The World's
Most Admired
Port Brand 2016"
Drinks International



Vinsmagning

Det er med rigtig stor glæde at vi denne aften kan byde velkommen til en god oplevelse med fantastiske portvine fra Graham's. Arrangementet starter kl. 18.30 med portvinsmagning hos Radisson Blu, Hotel Papirfabrikken. Efterfølgende vil der blive serveret Winemakers Dinner, hvor vinene bliver kommenteret af Gustavo Devesas fra Graham's i Portugal. Middag inkl. vinmenu foregår i Restaurant 1a.

Glæd dig til at smage følgende 5 portvine inden middagen:

- Graham's 10 Years Old Tawny
- Graham's 20 Years Old Tawny
- Graham's 30 Years Old Tawny
- Graham's 40 Years Old Tawny
- 1972 Single Harvest Tawny

Mange af de gode ting i vinbranchen sker ved et tilfælde, og historien om portvinsfirmaet Graham's er ingen undtagelse. Indtil 1820 handlede huset med tekstilvarer. En kunde kunne ikke betale sin forfaldne veksel til firmaets afdeling i Porto, og man måtte derfor nødtvunget acceptere 27 piber (fade) portvin som betaling. Vinen blev dog solgt med så stor succes, at firmaet ligefrem blev opfordret til at gentage handelen. Graham's fik hurtigt opbygget et godt ry indenfor portvin, og i slutningen af det 19. århundrede var man ikke alene en af de største afskibere, men også en af de mest anerkendte. I 1882 blev den unge skotte, Andrew James Symington, ansat på kontoret, men efter et par år arbejdede han sig videre op og ud i portvinens verden. Da Graham's i 1970 fik finansielle problemer og dermed behov for kapitalindsprøjtning, benyttede Symingtons børnebørn sig af lejligheden til at købe huset. I dag har Symington-familien en meget central position indenfor portvin, da de nu ejer en række af de bedste portvinshuse.

TILMELDING OG BETALING DIREKTE TIL:

Restaurant 1a • Papirfabrikken 12 •
8600 Silkeborg • Tlf. 88 82 22 22

Email: info@papirfabrikken.nu
www.restaurant1a.dk



www.hjhansen-vin.dk

1a

4-retters menu med dertilhørende vine.
Der serveres ét glas vin til hver ret.

VELKOMST

Port & Tonic

Grahams Fine White Port og Prestige tonic

FORRET

Cremet muslingesuppe tilsmaet med safran
2015 Symington Altano Branco
Altano Symington Family Estates, DOC

MELLEMRET

Frango "Piri Piri"
Kylling som soufflé, mild chilli relish,
sprød fond og grønne urter.
2010 Pombal do Vesuvio Tinto
Soc. Agricola Quinta Vesuvio, DOC

HOVEDRET

Peberbøf af helstegt oksehøjreb,
søde jordskokker, bagt portobello og madagaskarpeber sauce
Graham's Natura Reserve Port

DESSERT

Nøddekage og danske blommer i variation.
Karamel, kandis og kanel.
2004 Malvedos Vintage Port

Pris inkl. vinsmagning og Winemakers Dinner

PR. PERSON KUN 735,-

SPAR TAXAEN!

*Overnatning for 2 personer i delt dobbeltværelse inkl.
stor morgenbuffet kr. 895,- for 2 personer
på Radisson Blu, Hotel Papirfabrikken, Silkeborg.*