

# Ost- och dryckesprovning

EN PROVNING MED JACOB THOLSBY



Gudomliga ostar som avnjutes i trevligt umgänge med viner som framkallar en oförglömlig eufori.

På kvällen dukas det upp i vår vinkällare på rutiga dukar en blandning av prover med spännande dessertostar. Till detta får man fyra provningsglas av olika drycker som avsmakas och avnjuts till ostarna.

Ett urval av exklusiva ostar kan vara tex Chèvre Boit, Mont d'Or, Comté Extra, La Peral, Calabres.

Till ostarna njuter vi av högklassiga drycker, rött vin tex Valpolicella, dessertvin tex Sauternes, rött Portvin och en belgisk öl.

Alla drycker passar till ostarna men gruppen kan gärna kombinera sina favoriter.

Provning med fem sorters ostar, kex, frukt och fyra glas med drycker kostar 470 SEK p.p.

(Vid mindre antal än 10 pers. debiteras 4 700 SEK)

Utöka avsmakningen med att prova 2 cl. Cognac till grönmögelosten. Tilllägg 40 SEK per person.

Jacob Tholsby driver sommarkrogen Strandcafé i Ljugarn på Gotland och har flera passioner inom gastronomi.

Slow Food med tex. burgundiska lammgrytor är en. Grillad fisk och skaldjur en annan. Men sist men inte minst är det ostar.

Jacob vurmar självklart för gotländska fårostar men även ostar från andra delar av världen.

Denna provning fungerar utmärkt som vickning, men då utan ledning av vår ostmästare. Pris per person 270 SEK.

Alla priser är exkl. moms



## Villa Brevik

KONFERENSGÅRD PÅ LIDINGÖ

08-766 65 00, konferens@villabrevik.se

www.villabrevik.se