

Whisky i Matlagningen

En aktivitet med fokus på Mat med Whisky genomfördes fredagen den 5 december klockan 19,00 i Hantverkargården.

26 personer fick prova följande meny

Meny

Förrätt

Ardbegkokta musslor med hembakat bröd.
till det dricker vi
Sotholmens Stout

Varmrätt

Bowmorebiff med rostad vitlökssky
och rotfruktsgratäng.
till det dricker vi
*Syrah 2001, ett Portugisiskt vin från Alentejo
med ton av mörka bär, fat och peppar.*

Dessert

Irish-coffee crème på mandelbädd och
kardemummastekta äppelklyftor.
till det dricker vi
Kaffe och Port Ellen Malt Whisky

Efter måltiden som uppskattades mycket högt av alla närvarande rundade vi av med individuella provningar ur den välförsedda baren.

Vad sägs om

Aberlour 10 år
Ardbeg 10 år
Ardbeg 17 år
Bowmore 12 år
Bushmills 16 år
Cask 25.29 (Rosebank) 10 år
Cask 4.79 (Highland Park) 12 år
Cask 53.61 (Caol Ila) 12 år
Cask 73.8 (Aultmore) 13 år
Cragganmore 12 år
Glenkinchie 10 år
Lagavullin, 12 år
Lagavullin, 16 år
Mortlach 1990, NWS
Oban
PAN Glenugie
Port Ellen, 22 år
Sprinbank 10 år