



VÄLKOMMEN TILL SOMMELIERERNAS DAG 2012

Svenska Sommelierföreningen Västra sektionen, välkomnar samtliga yrkesverksamma inom hotell, restaurang och Systembolag i Sverige. I nära samarbete med Wines of South Africa (WOSA) och Sveriges Kockars Förening Väst.

Söndag 29 januari 2012 | kl. 12.00 - 17.30 | Burgårdens Konferenscenter | Skånegatan 20 | Göteborg

sommelierforeningenvast.se

Mässa

Dryckesmässa med cirka 40 utställare. Kom och prova ett fantastiskt utbud av champagne, vin, öl och sprit från våra utställande importörer!

Träffa kolleger, leverantörer och producenter! Ostron finns att köpa och vi bjuder på enklare tilltugg.

Wines of South Africa (WOSA) medverkar med ett stort antal viner och flera intressanta seminarier. På kvällen avrundar vi traditionsenligt med årets bästa branschfest!

Program

Mässan är öppen kl. 12.00-17.30. Målgrupp är samtliga sommelierer och andra dryckesintresserade yrkesverksamma på restauranger och systembolag.

Inträde 150 kr inkl. 1 vinglas. Kontant betalning, ej korthantering. Registrering sker vid entrén.

Provningar och seminarier

Tema Sydafrika

Under dagen sker också ett antal intressanta föredrag och vinprovningar. Anmälan/kontant betalning sker vid entrén.

- 13.00 Chenin Blanc med Bruwer Raats, en av Sydafrikas ledande Chenin Blanc-producenter.
- 15.00 Cape Winemakers Guild. Provning av unika viner med Michael Wising.
- 16.30 La Motte med Hein Koegelenberg.

Övriga Seminarier

- 13.00 Masterclass med Corinne Michot från AXA Millesimes.
- 15.00 Ölprovning med Oceanbryggeriet i Gbg, en välhumlad provning under ledning av Peter Andersson. Gratis!

Samtliga föreläsningar kostar 50kr/p

Boka plats och läs mer på:

www.sommelierforeningenvast.se

Middagsprogram

19.30 Fördrink och mingel i Restaurang Tintomara på Burgårdens Konferenscentrum.

20.00 Middag i Restaurang Trubaduren. Hemliga gäster och underhållning. En färgsprakande middagsföreställning i regi av Sveriges Kockars Förening Väst med en mängd unika viner speciellt utvalda för denna kväll.

Fördrink, middag med viner samt kaffe och avec 795kr.

Middagsbiljetter beställs på vår hemsida:

http://www.sommelierforeningenvast.se/empty_19.html

med bokningsbekräftelsen kommer information om hur du betalar. Biljett får du i entrén till mässan, den måste uppvisas vid inträdet till middagen.

Övernattning – Hotell Scandic Opalen

Enkelrum 850 SEK, Dubbelrum 950 SEK

(Frukostbuffé ingår.)

Ring och boka på 031-751 53 00,

uppgi "SOM280112" som bokningskod.

Galamiddag tema Sydafrika/WOSA

by Gothenburg Culinary Team

Aperitif

Rostad jordärtskocksterrine med vinteräpple, balsamicokrisp och rökt lök

Förrätt

Morotsbakad kungskrabba med varm blomkålskräm, mousseline på pilgrimsmussla, nötat smör och sallad på torkade alger och pumpa

Fiskvarmrätt

Ljummen fjällröding med senap och gurkvinaigrette, kräftbrandade och friterad havskräfta

Köttvarmrätt

Helstekt ytterfile och kolgrillad korv av springbock, tranbärssky, rostad rotselleripuré och citrusglacerad persiljerot

Dessert

Äpple och vaniljmousse på smördegsgotten
Björnbärscheesecake
Snöägg med rostad mandelcreme och hjortron

Kaffegodis

Mörk chokladcreme
Kaffe och Digestif

Aperitif

Boschendal Grand Cuvée Brut, W.O. Coastal Region, Methode Cap Classique

Förrätt

2010 Sauvignon Blanc Reserve, Steenberg Vineyard, W.O. Constantia

Fisk

2008 White Blend, A A Badenhorst Family Wines, W.O. Coastal Region
2008 Pinot Noir, Oak Valley Estate, W.O. Elgin

Kött

2006 Cabernet Franc, Raats Family Wines, W.O. Stellenbosch
2001 Pinotage, Kanonkop Wine Estate, W.O. Stellenbosch

Dessert

2011 The Welder, Glen Carlou, W.O. Paarl, Chenin Blanc
Noble Late Harvest

23.00-02.00 Cocktailbar, DJ och mässmingel på Scandic Opalen.

Det går även att köpa drinkbiljetter till efterfesten.



VÄLKOMNA!

Thomas Norman/+46 734 13 49 59
Ordförande Sommelierföreningen Väst
sommelierforeningenvast.se