



## **La Renaissance des Appellations**

Copenhagen Hospitality College

Saturday 2<sup>nd</sup> September 2006

### **MENU**

#### *Apéritif*

1996 Fleury - Courteron - Champagne

*Hors d'Oeuvres anno 1600 - The Nordic Renaissance Cuisine*

*chefs Mikkel Maarbjerg & René Redzepi*

2005 Nikolaihof 'Steiner Hund' Riesling Jungferlese - Wachau

#### *Shrimp Cocktail 2006*

*chef Mathias Dahlgren*

2003 Domaine d'Auvenay - Bourgogne Aligoté 'Sous Châtelet' - Lalou Bize-Leroy

#### *Turbot Turbo*

*chef Eyvind Hellstrøm*

2002 Coulée de Serrant - Savennières - Nicolas Joly

#### *Musk Ox*

*chef Mikkel Maarbjerg*

2002 Flor de Pingus - Ribera del Duero - Peter Sisseck

#### *Chefs say Cheese*

*René Redzepi & Mathias Dahlgren & Eyvind Hellstrøm & Mikkel Maarbjerg*

*Vintners say Cheers*

#### *Brambles*

*chef René Redzepi*

2003 Grénat - Rivesaltes - Domaine Cazes