



## Gourmetfestival



Viborg F.F. byder endnu engang velkommen til en spændende gourmetfestival den 26.-27. marts 2009.

Dette arrangement er i år en del af vores kultur-kalender og I kan benytte 2 af Jeres billetter.

Vær opmærksom på at torsdag den 26. marts er der også mulighed for at opleve Mads Christensen i Selva. Hold Jer orienteret om VFF kultur-kalender på [www.vffkultur.dk](http://www.vffkultur.dk)

I vil modtage denne invitation på skrift i den kommende uge sammen med en oversigt over resten af sæsonens arrangementer så I kan planlægge Jeres forbrug af resterende billetter.

### SPISESTEDER

- 26. marts: Restaurant Sct. Mathias i Viborg
- 27. marts: Højslev Kro
- 27. marts: Kongenshus Kro & Hotel
- 27. marts: Restaurant Skov i Hald Ege

Gourmetoplevelsen starter på restauranterne kl. 19

### BUSTRANSPORT

Der afgår bus kl. 18.00 til Højslev Kro, Restaurant Skov i Hald Ege og til Kongenshus Kro & Hotel fredag d. 27. marts fra parkeringspladsen v/Stadion, Tingvej. Forventet hjemkomst med bus kl. 24.00. Pris for bustransport er 50 kr. pr. person.

### TILMELDING OG PRIS

Tilmelding til Gourmetfestivalen på [tinal@vff.dk](mailto:tinal@vff.dk) **inden d. 15.marts 2009** (først-til-mølle princippet). Meddel venligst om I ønsker at benytte Jer af bustransport.

I skal selv tilkøbe vin på aftenen.

## FESTIVALMENER

### Restaurant Sct. Mathias d. 26. marts

**Marineret stenbiderrogn**  
Med dild og blomkål

**Cremet jordkok**  
og vagtelæg, grønne urter og saltet macadamianød

**Kammusling**  
Med æbler i teksturer

**Risotto**  
med sort trøffel, syltede svampe og Skagen skinke

**Bryst og lår af landkylling**  
med vinaigrette af porrer og egen sky

**Rabarber**  
Med hvid chokoladecreme og yoghurtorsbet

---

### Højslev Kro d. 27. marts

**Ovnbagt torsk**  
med brandade af torsk, røget rogn, persillerodscreme og kørvel vinaigrette

**Kammuslinge ceviche**  
med stenbiderrogn vendt i creme, røget rødæg og sprødt.

**Pære Williams sorbet**

**Helstegt kalvemørbrød**  
med flan af foie gras, sprødstegt kalvebacon, pom Anna, spinatcreme og trøffelsky.

**Sprødt rugbrødsrør**  
med blå ost, æblekompot, sprøde radisser og hjemmelavet rygeostsalat.

**Variation af rabarber**  
med pannacotta, gele, rabarbertærte og rabarbersorbet.

---

### Kongenshus Kro & Hotel d. 27. marts

Snacks & Velkomst

Havtaske – Lakrids – Rødbede

Stenbider – Sød kartoffel - Vodka

Kammusling – Asparges – Vanilje

Gedemørbrød – Lammekæbe – Bær – Svampe

Ost – Syltligt – Sødt – Sprødt

Abrikos – Muldebær – Hvid Chokolade

Kaffe & Pikante Mørke Chokolader

---

### Restaurant Skov d. 27. marts

Appetitvækkere

Stenbiderrogn og mælkesyre

Porrer og kartofler

Dansk lam og selleri

Ost og rugbrød

Gulerod og lakrids med fåremælk