



# Samppanjailallinen Champagne Dinner

5 Joulukuu | 5<sup>th</sup> December: 18.30 – 20.30

Tule nauttimaan kristallikruunujen loisteessa upea samppanjailallinen Wiurilan juhlasalissa. Tarjoamme kolmen ruokalajin menun ja kolme tyylikästä samppanjaa eri pientiloilta. Samppanjamestari Martin Nordell kertoo lisää samppanjoista ja viinitiloista illallisen aikana.

Hinta 79€ / hlö

Lisää tietoa / varaukset:

hanneke.laakso@wiurila.fi, 040 727 1070

## MENU

### Alkuruoka

Maa-artisokkakeittoa  
Pertois-LeBrun Nuances (Blanc de Blancs,  
Grand Cru)

### Pääruoka

Pitkään kypsytettyä naudan seläkettä,  
palsternakkapyreetä, yrttivoita ja  
punaviinikastiketta  
Pierre Brigandat Rosé de Saignee

### Jälkiruoka

Kolatun juustolan juustoja, päärynähilloketta  
ja karamellisoituja pähkinöitä  
Paul-Marie Bertrand Extra Dry

Come and enjoy a fabulous champagne dinner under the lights of the chandeliers in Wiurila's Grand Ballroom. You'll enjoy a delicious 3-course menu, accompanied by 3 fine champagnes from different small cellars. The Champagne Master, Martin Nordell, will explain the champagnes and their vineyards during the dinner.

Price: 79€ per person

More information / reservations

hanneke.laasko@wiurila.fi, 0407271070

## MENU

### Course 1

Soup of Jerusalem artichoke  
Pertois-LeBrun Nuances (Blanc de Blancs,  
Grand Cru)

### Course 2

Matured beef, parsnip puree, herb butter and  
red wine sauce  
Pierre Brigandat Rosé de Saignee

### Course 3

Cheeses from Kolattu's dairy, pear jam  
and caramelised nuts  
Paul-Marie Bertrand Extra Dry



WIURILA