



Ølsmagning på FUSION

Onsdag 13. februar kl. 18.30

Carlsbergs husbryggeri JACOBSEN er opkaldt efter Carlsbergs grundlægger J.C. Jacobsen, som var meget optaget af høj kvalitet. Bryggeriet brygger specialøl med unikke kendetegn og smage, og kokkene fra restaurant FUSION kreerer en ret til hver øl, så du får en optimal og total smagsoplevelse. Undervejs vil Jørgen Rüdinger, der har arbejdet en årrække hos Carlsberg, gennem små fortællinger og anekdoter give indsigt i øllets historie og udvikling. Husbryggeriet JACOBSEN ligger i dag i en af Carlsbergs oprindelige fløjbygninger, og Jørgen Rüdinger kan sin ølhistorie helt tilbage fra dengang, J.C. Jacobsen anlagde et bryggeri på toppen af Valby Bakke og navngav det Carlsberg efter sin søn Carl.

Pris pr. person *kr. 795,- og inkluderer:

- 10 JACOBSEN-ølsmagninger
- 10 små retter fra Fusion
- Oplæg af Jørgen Rüdinger
- 2 stk. JACOBSEN kongeglas

Bordreservation er nødvendig og bindende.

Der vil blive opkrævet forudbetaling af det fulde beløb. Reservationen kan bekræftes endeligt, når forudbetalingen er modtaget hos os.

For reservation venligst skriv til lc@restaurantfusion.dk

**Er du medlem af Klub Nordjyske vil du kunne opnå rabat ved at købe billetterne igennem www.nordjyske.dk*

Til dette arrangement kommer du til at nyde gyldne farver, cremet skum og skønne dufte - alt sammen på en bund af humle med strejf af alt fra abrikos, jordbær, karamel, nødder og æble til nelliker, fyrrenåle, citrus, røg og kaffe.

Menu

JACOBSEN Extra Pilsner

2 slags snacks: Sprødt kyllingeskind m. ramsløgmayo og rischips m. tobikorogn

JACOBSEN Original Dark Lager

Laks toro m. ponzu og ørredrogn

JACOBSEN Saaz Blonde

Bagt torsk m. peberrodsyoghurt, grillet springløg og shizo-olie

JACOBSEN Weissbier

Kammusling m. dashi, broccoli og estragon

JACOBSEN Yakima IPA

Havtaske m. bak choi, østerssauce og karryolie

JACOBSEN Vinterbryg - A Nutty Ale

Peking-and og pandekage m. koriander og porre

JACOBSEN Pale Ale

Bao, duroc-svinenakke m. hoisin og agurk

JACOBSEN Brown Ale

Angus m. black garlic og blomkåls-kimchee

JACOBSEN IPA

Arla Unika-oste

JACOBSEN Porter

Chokoladefondant m. saltkaramel, yuzu-sorbet og puffede ris