

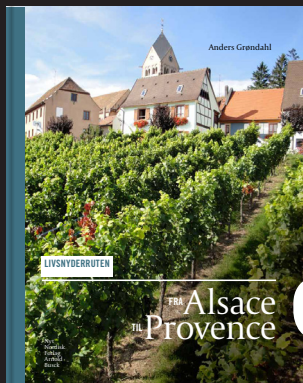
**D. 21. juni 2012 kl. 19-22**

Philipson Wine  
Kokkedal Industripark 10  
2980 Kokkedal

Køb billet på  
[www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)

**499,95 kr. pr. billet**

Anders Grøndahl har slidt 7 biler op i løbet af de 25 år, hvor han færdedes på livsnyder-ruten fra Alsace, over Bourgogne, ned til Rhone og Provence. Det er der kommet en stor rejsebog ud af, som er spækket med vin- mad- og rejsetips. De der kender Anders' øvrige bøger ved, at han vælger skarpt og ikke er bange for at kritisere. Modsat jubler han, når han endnu engang får opsnuset en vingård, et madtempel eller et skønt sted i naturen, som kun få har opdaget. Den nye bog, som er på gaden i maj, rummer originale, regionale opskrifter fra ruten. Især Hanne Birgitte Grøndahl står for denne afdeling, og hun vil i løbet af aftenen byde på spændende smagsprøver, der passer til vinene.



## LIVSNYDERRUTEN Fra ALSACE Til PROVENCE

Der er mulighed for at købe  
et signeret eksemplar til  
specialpris denne aften.

**Pris 275,-**

**OLEV EN FORRYGENDE AFTEN!**  
FRANSKE LÆKKERIER OG TOPVINE MED  
ANDERS GRØNDAHL OG  
CHRISTIAN PHILIPSON



Smag franske topvine bl.a. Champagne, kultvinen Côte-Rôtie Château d'Ampuis fra Guigal i topårgang, super flot Bourgogne 1. Cru fra Henri Boillot samt mange flere lækre vine fra topproducenter serveret med franske lækkerier fra Hanne Birgitte og Anders Grøndahls nye vin og mad bog "Livsnyderruten – Fra Alsace til Provence".

Mød Christian Philipson og Anders Grøndahl, der vil fortælle om deres nære forhold til Frankrig og landets enestående vin- og madkultur.



# Franske lækkerier

Tartar af røget laks serveret med basilikum-olivenolie og citron

Hjemmelavet fransk landpaté med rucola-salat, tomat og olivenolie

Bayonne-skinke rullet om gedeost og Provence-urter

Mousse af Mortadella serveret på crostini

Salami fra Lyon

Sorte Provence-oliven og grønne oliven i urtemarinade

Sprøde franske baguettes

Oste fra Christian Philipsons eget lager

Hjemmelavet chokolade-mousse med chili

## Vine

**Drappier Champagne Brut Nature Sans Soufre**  
**2010 Riesling Reserve Domaine Weinbach**  
**2008 Chablis Les Vénérables Vieilles Vignes La Chablisienne**  
**2009 Mercurey 1. Cru Clos L'Eveque Suremain**  
**2005 Volnay Les Caillerets 1. Cru Domaine Boillot**  
**2007 Cuvée Philipson Côtes-du-Rhône Rouge Guigal**  
**2007 Côte-Rôtie Château d'Ampuis Guigal**  
**2005 Rivesaltes Ambré Dom Brial**