



VÄSTRA AKADEMIN
FÖR GASTRONOMI

Residenset 17 maj 2006

*Fyra sorters småkakor
Prippklubbens Pilsner 2006*

Champagne
Veuve Durand, Aubeois, 2003

**Varmrökt Vit Sparris med Confiterad Vildlax,
Ketakaviar och Körvelgelé samt Citronbeurreblanc.**
Pinot Blanc Zellenberg, Marc Tempé, Alsace 2002

**Lardobakad Hälleflundra med Kungskrabba,
Aubergine samt Curry och Sesamsås.**
Riesling Berg Rootland, Georg Breuer, Rheingau 2002.

Födelsedagstårta med Rabarber och Tahitivanilj
Domaine des Baumard, Quarts de Chaume, Loire 2002.

Kaffe, Valrhona Palet Or, Marc Gewürztraminer d'Alsace.

Dekorationer: 24 karat bladguld

Chef de Cuisine Hans Borén
Restaurang 28+, Göteborg

AKADEMINS VÄNNER

Abba Seafood AB, Allt i Fisk AB, Arla Food, Asperö Fisk, Bergstrands Kaffe, Kårbokhandeln, Conditori
Chocolatier Steinbrenner & Nyberg, MKAB Storkök, Santa Maria AB, Radisson SAS Park Avenue Hotel,
Restaurang Sjömagasinet AB, Restaurang 28+, SIK Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Simonssons
Chokladcompagnie Valrhona chocolat, Stenkulla brunn, Fiskeboea, Hans Borén,

Till vilka Akademin framför sitt varma tack!