



# WIJNHOEVE MATTON

## HORECA WIJN/SPIJS WORKSHOP MADEIRA

Wist u dat het mogelijk is een compleet diner te laten begeleiden door uitsluitend MADEIRA!

Een kleine selectie\*:

een welkomscocktail

amuse bouche

Sashimi & Tartar Tuna fish-avocado salad with tomato and green apple  
*Verdelho single harvest 1998*

starter

Smoked cod fish with mango Rougail Tomato cream soup & cracking smoked ham  
*Verdelho frasqueira 1981*

main course

Veal filet mignon glazed and roasted with Foie Gras, baked pear and truffle jus  
*Verdelho frasqueira 1966*

dessert

Caramalised Oranges with vanilla biscuits  
*Malvasia 20 years old*

Coffee and petit fours

*Boal 15 years old*

Tijdens een twee uur durende workshop leert u onder begeleiding van Madeira Wine Ambassador, Wilmy Matton, met gerechten van uw eigen kaart om ook uw gasten te verrassen met de bijzondere combinaties die mogelijk zijn met deze complexe wijn.

De kosten voor deze workshop zijn € 150,00 excl. Madeira en reiskosten.

Informeer naar de mogelijkheden voor uw bedrijf via:

[info@wijnhoevematton.nl](mailto:info@wijnhoevematton.nl)

of maak een afspraak: 06 16 048 066

Heel hartelijke groeten,

Wilmy Matton  
Madeira Wine Ambassador