



Huhtikuussa meillä on ravintola Penelopessa ilo toivottaa vieraaksemme Lansonin Euroopan Export Manageri Edouard De Boissieu. Luvassa on maukas ja rento tilaisuus kera Lanson samppanjoiden ja hyvän ruoan. Illan aikana pääset kuulemaan Lanson samppanjatalon pitkästä historiasta sekä maistelemaan raikkaiksi ja puhdasaromisiksi kuvailtuja Lanson samppanjoita.

Tarjolla on ravintoloitsija Arto Rastaan suunnittelema kolmen ruokalajin illallinen ja siihen valitut Lanson samppanjat. Huomaathan, että tilaisuus on pääsääntöisesti englanninkielinen, mutta mukana isännöimässä on myös Hartwallin Wine Ambassador Asko Mäntymäki. Hän pystyy auttamaan vaikeammankin viinisanaston kanssa tai mahdollisissa kysymyksissä.

#### **LANSON CHAMPAGNE MENU 25.4.2024**

*Lanson Bio-Organic Champagne Extra Brut*

##### **SALMON CEVICHE**

Sokerisuolattua lohicevicheä, passionhedelmätiikerinmaitokastiketta,  
yuzugeeliä, appelsiinia ja greippiä

*Lanson Le Black Création Champagne Brut*

##### **VEAL FILEE**

Paistettua vasikan ulkofileetä, hasselpähkinä voissa haudutettua parsaa, tummaa sitruunakastiketta ja paahdettu tomaatti-timjamirisottoa

*Lanson Le Black Réserve Champagne Brut*

##### **FRESH AND BREEZY**

Vadelmageeliä, punaherukkasorbeeta, marenkia,  
rosmariiniöljyä ja vadelmapölyä

*Lanson Le Rosé Champagne Brut*

129 € / henkilö

Illalliskortti tulee maksaa etukäteen