

NYÅRSBUBBLARE
FÖR ALLA SMAKER!

KLUCKANDE
KLAPPAR!

ÄPPLE & KANEL
ÄR TILLBAKA!

JULENS
SNAPSAR!



NUMMER 98 INNEHÅLLER BLAND ANNAT:

JULENS SNAPSAR

Med Backarna finns något för alla smaker.



TIPS I DECEMBER!

Nyhet i ordinarie sortiment!



KLUCKANDE KLAPPAR

Vitt, rött och whisky!



NYÅRSBUBBEL

Champagne, Ungerskt, Engelskt och Tyskt.



ÄPPLE & KANEL GLÖGG

ÄNTLIGEN ÄR DEN TILLBAKA!
VÅR GLÖGG MED SMAK AV ÄPPLE OCH KANEL.

Finns det något som doftar lika gott i vintertid som äpple och kanel? Det tog vi på Granqvist Beverage House fasta på när vi skapade vårt glöggalternativ: En vintervärmande dryck smaksatt med just äpple och kanel.

Äpple & Kanel Glögg har en bas av vitt vin och marsalavin (alkoholhalten ligger på 13%). Den har en njutbar doft av äpple och kanel. Smaken är mjuk och fruktig med tydliga drag av äpple och kanel samt en frisk restsötma. Värm drycken varsamt och servera när kylan nyper i kinderna.

Nr 73657, pris 189 kr i beställningssortimentet.
Beställ via granqvistbev.se/73657



GOTT TILL GLÖGGEN: FRITERAT TUNNBRÖD

DU BEHÖVER:

- 1 paket mjukt tunnbröd
- Olja till fritering
- Strösocker
- Kanel

GÖR SÅ HÄR:

- Slå olja i en stekpanna, ca 3 mm djupt, och hetta upp till 160°C.
- Skär bröden i valfri form och fritera dem cirka 20 sekunder på varje sida. Låt bröden rinna av på hushållspapper.
- Blanda socker och kanel i en djup tallrik. Vänd de avsvalnade bröden i kanelsockerblandningen. Klart att servera!

JULENS SNAPSFAVORITER

EN JULRÖD SNAPSBACK PÅ JULBORDET. ELLER KANSKE EN SVART.
GÄSTERNA KAN VÄLJA DEN SNAPS DE GILLAR BÄST – I LAGOM STORLEK DESSUTOM.
VILL DU BARA STÄLLA FRAM EN ENDA SNAPSFLASKA?
DÅ REKOMMENDERAR VI VÄSTKUSTSNAPS.



EN BACK SNAPS RÖDA BACKEN

Julröd drickaback i kartong som innehåller två flaskor á 50 ml av sex snapsar: *Annebergs Kornbrännvin*, *Smålandssnaps*, *Västgötasnaps*, *Fäbodsnaps*, *Hirkum Pirkum* samt *Västkustsnaps*.

En Back Snaps Röda Backen, nr 141 och pris 299 kr, finns på utvalda Systembolag. Beställ via granqvistbev.se/141 om den saknas i just din butik.

EN BACK SNAPS SVARTA BACKEN

Är den röda backens lillasyster (dock i plast) och bygger på samma princip. Två flaskor á 50 ml av sex snapsar: *Sunnanvind*, *Dylletuting*, *Fjäril Vingad*, *Hjärtans Fröjd*, *Gyllenkröken* samt *Bästergöken*.

Du kan läsa mer om **Svarta Backen** (nr 85808, pris 309 kr) och beställa den via granqvistbev.se/85808



VÄSTKUSTSNAPS

Med sin smak av nypon, slånbär och björnbär har Västkustsnapsen blivit många favorit. Vi kan förstå varför!

Flaskans form är tänkt att påminna om en lysboj och etiketten är en skapelse av västkustkonstnären Kaya Hansson.

Västkustsnaps, nr 293 pris 269 kr, finns på hyllan i nästan alla Systembolagsbutiker.

SÅ KRYDDAS RÖDA BACKEN



Annebergs Kornbrännvin är framtagen med hjälp av de sista dropparna från en ursprunglig destillering för mycket länge sedan. På gården Anneberg, belägen i Dimbo socken mellan Tidaholm och Falköping, brändes det brännvin från tidigt 1800-tal fram till 1951.

Fäbodsnaps har sitt ursprung i "Forbondens snaps", en gammal tradition i Norrland. Forbonden reste med varor och under de kalla nätterna behövdes ibland något stärkande. Vår Fäbodsnaps har kryddats med anis, fänkål och lite honung. Kryddig med lite sötma!

Västgötasnaps är framtagen av oss själva här i Tidaholm. Snapsen har kryddats med körsbär (moreller), vita vinbär, blad av dessa båda växter, socker och lite annat. Blir smaken av Västergötland måhända din favorit i En Back Snaps Röda Backen?

Hirkum Pirkum har fått dra med knoppar av Johannesört, honung och sherry. Bakom receptet står Rolf-Krister Bergström, Bodafors. Experimentlusta, matintresse och goda drycker därtill är denna snaps verkliga ursprung!

Självklart kommer **Smålandssnapsen** från Småland! Från början finns ett grundrecept som bibringats oss av en dam bördig från Kronobergs län. Vi har försökt följa detta så långt som möjligt. Doften bjuder på timjan, fläder, fänkål och anis. Småländskt? Det blir upp till er att avgöra!

Västkustsnapsen är framtagen av oss själva i Tidaholm. Vi har kryddat den med bland annat torkade nypon, slånbar och björnbär – västkustskt så det förslår! Visst känns sommaren helt plötsligt ganska nära?

TIPS I DECEMBER!

VINTERNS STORA NYHET:

CHRISTINA CARNUNTUM ORGANIC

Vi välkomnar ytterligare ett vin i Christinaserien:

Christina Carnuntum Organic 2024! Ekologiskt rött gjort på druvorna Zweigelt (65%), Blaufränkisch (20%), St. Laurent (15%). Vinet bjuder på härliga toner av saftiga, vilda bär. Ett lent och friskt avslut med mjuka, välintegrerade tanniner. Servera gärna till pastarätter, pizza, grillat kött eller smakrika fiskrätter.

Bakom Christina Carnuntum Organic står vinmakare Christina Artner-Netzl. Druvorna kommer från Weingut Netzls odlingar i Carnuntum, Österrike. Helt ekologisk produktion!

Du hittar Christina Carnuntum Organic i Systembolagets fasta sortiment från den 1/12. Nr 2199, pris 119 kr. Om vinet saknas i just din butik kan du enkelt beställa via granqvistbev.se/2199



GYLLENE SAUTERNES:

CHATEAU GUIRAUD 2014 ORGANIC

Sött vitt i världsklass! Château Guiraud grundades 1766 och är Premier Cru Classé i Sauternes sedan 1855 års klassificering. År 2011 blev de den första klassificerade egendomen i Sauternes att certifieras ekologiskt.

Chateau Guiraud 2014 Organic bjuder på aromer av honung, aprikos, citrus, bivax och söta kryddor. Smaken är rik och komplex med syra och friskhet som hindrar vinet från att kännas tungt. Gjort på druvorna Sémillon (65%), Sauvignon Blanc (35%). Servera till Foie Gras, vällagrade ostar eller fruktbaseade desserter.

Lanseras i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment den 5/12. Nr 95079, pris 309 kr (375 ml). Beställ enkelt via granqvistbev.se/95079



TIPS I DECEMBER!

RÖTT TILL JULMATEN:

IVORY & BURT RED BLEND

Vågar du dig på att servera rött vin till julmaten? I sådana fall ska du testa **Ivory & Burt Red Blend 2018**. Vinet framställs av de blå druvorna Syrah, Petit Sirah och Cabernet Sauvignon. För att mjuka upp och skapa fruktighet används också en liten del av den gröna druvan Viognier. Doftar mogna mörka bär med inslag av kryddiga fattoner. Smaken bjuder även den på mogna mörka bär och ett friskt kryddigt avslut med runda tanniner.

Du hittar **Ivory & Burt Red Blend** i Systembolagets beställningssortiment. Nr 2497, pris 169 kr. Om vinet saknas i just din butik kan du enkelt beställa via granqvistbev.se/2497



SÖTT FRÅN TOKAJ:

CHATEAU DERESZLA TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

Ett ädelsött vin som framställs av druvor angripna av ädelröta (botrytis cinerea). Det kommer från Tokaj i Ungern, ett område som är världsberömt för sina söta viner. Smaken är söt och frisk med inslag av fat, ananas, persika, honung och mandelmassa.

Vinet är gott att avnjuta precis som det är, men det passar också mycket fint till blå- och grönmögelostar, patéer, gåslever, desserter och frukt.

Chateau Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2017 finns utvalda Systembolag. Nr 2901, pris 229 kr (500 ml). Eller beställ enkelt via granqvistbev.se/2901





KLUCKANDE



Alto Adige Pinot Grigio Tenuta Hans Rottensteiner

Pinot Grigio (100%) från Sydtyrolen, Italien. Torrt vitt vin med toner av banan och kryddor. Fyllig, strukturerad smak. Mineralisk och elegant. Passar till fisk, förrätter och vitt kött. Årgång 2024. Nr 76330, pris 229 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/76330



Netzl Grüner Veltliner Carnuntum Organic

Krispigt och uppfriskande vitt vin som passar utmärkt till skaldjur, lätta rätter av fisk, fågel eller fläskkött samt som sällskapsdryck. Från Carnuntum, Österrike. Doft av gröna äpplen med inslag av limezest och hö. Smaken bjuder på saftiga äpplen och fin munkänsla. Friskt avslut med pepprig kryddighet. Årgång 2024. Nr 78525, pris 159 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/78525



Chardonnay Selection Terroir Chardonnay

Torrt vitt vin från Colchagua Valley, Chile. Chardonnay (100%). Rika toner av tropisk frukt. Passar till skaldjur såsom hummer och räkor samt fiskrätter. Årgång 2023. Nr 75985, pris 139 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/75985

KLAPPAR



Chateau Haut Mondain Grand Reserve AOC Bordeaux 2020

Rött från Bordeaux till riktigt bra pris! Gjort på druvorna Merlot (60%) och Cabernet Sauvignon (40%). Vinet bjuder på toner av mörka bär och ceder. Smaken är balanserad och fruktig med inslag av lakrits. Passar till kraftigare köttträtter, grytor och hårda ostar.

Nr 77666, pris 129 kr.

Beställ enklast via

granqvistbev.se/77666



Finca Monteflores Cabernet Franc 2022

Fairtradevin av Cabernet Francdruvor från Andernas bergssluttningar. Finca Monteflores har aromatisk, intensiv doft av röda frukter, med inslag av örter och röd paprika. Smaken är rund och strukturerad med lång eftersmak. Servera till grillade köttträtter av fläsk, nöt, lamm och småvilt.

Nr 77686, pris 149 kr.

Beställ enklast via

granqvistbev.se/77686



Barolo DOCG La Serra VoerzioMartini 2020

Fylligt rött från Barolo, Piemonte, Italien. Druvan är Nebbiolo (100%). Vinet har en intensiv doft med inslag av röd frukt, färsk jordgubbssylt och björnbär. Smaken är nästan överdådig i sin kraft. Rik, men med rätt tanninbalans. Serveras med fördel till kraftiga köttträtter, vilt, smakrika pastarätter och lagrade hårdostar. Nr 72982, pris 419 kr. Beställ enklast via

granqvistbev.se/72982

WHISKY UNDER GRANEN



Staile Uisge The Drum Single Highland Malt

Staile Uisge The Drum Single Highland Malt är en prisvärd single malt med relativt mild och rund smak och fruktig finish. En mycket bra baswhisky!

Staile Uisge destilleras, lagras och buteljeras i Skottland på ett av de duktiga destillerierna i högländerna.

Nr 86666, pris 299 kr.

Beställ enklast via

granqvistbev.se/86666



Black Bull Kyloe Sherry Finish Blended Scotch Whisky Duncan Taylor

Prisvärd kvalitetswhisky med fylliga sherrytoner, som passar både den nye och den erfarne whiskydrickaren! Lagad på fat som tidigare innehållit Pedro Ximénez- och Olorososherry. Elegant smak med rik fruktighet, plommon och röda äpplen.

Nr 85848, pris 499 kr.

Beställ enklast via

granqvistbev.se/85848



Craigellachie 2011 Single Malt 13 YO Cask Strength Duncan Taylor – Octave Range

Den här whiskyn, destilleribetecknad Craigellachie, har tappats av independent bottler Duncan Taylor. Den är en del av deras omtalade "Octave Range", där whiskyn lagras en andra gång på små "Octave casks". Rik doft med söta toner och inslag av citrus. Smaken bjuder på söta körsbär, färsk lime, vaniljkräm och äppelpaj. Nr 83007, pris 1395 kr. Beställ enklast via

granqvistbev.se/83007

EN GRÖN JUL



DU BEHÖVER:

- 3 cl P31 Aperitivo Green
- 2 cl whisky (inte rökig)
- 2 cl sockerlag
- 1 helt ägg

GÖR SÅ HÄR:

- Häll i alla ingredienserna i en shaker och skaka utan is (torrskaka).
- Lägg sedan i is och skaka igen.
- Finsila (genom en tesil) upp i ett glas och riv lite muskot på toppen.
- Garnera med en grankvist.

JULKLAPP FRÅN ITALIEN: SCRIANIS VINLÅDOR!

TRÄLÅDOR MED RIKTIGT FINA RÖDVINER FRÅN SCRIANI,
EN AV DE BÄSTA PRODUCENTERNA I HELA VALPOLICELLA.

Azienda Agricola I Sciani ligger i Fumane i hjärtat av Valpolicella, öster om Gardasjön i norra Italien. Företaget startades på 1960-talet och drivs i dag av äkta paret Stefano och Mary Cottini. Druvodlingarna omfattar åtta hektar i de allra bästa lägena och är planterade i områdets traditionella pergolasystem.

I Systembolagets beställningssortiment finns två stilfulla trälådor med toppviner från Sciani. Ett julklappstips till den som gillar italienska viner av hög klass!



Scrani Wooden Case 3 flaskor: Superiore, Ripasso och Amarone

Scraniis lilla låda rymmer en flaska vardera av de kraftiga och fruktiga Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2022, Valpolicella Classico DOC Ripasso 2022 samt Amarone della Valpolicella Classico DOC "I Sciani" 2022.

Ripasso och Amarone framställs av druvor som får torka i upp till tre månader innan de pressas.

Vinerna passar utmärkt att servera till grillade och stekta köträtter av nöt, gris och lamm samt lagrade hårdostar, matiga sallader och kryddade pastarätter.

Nr 76019, pris 855 kr. Läs mer och beställ via granqvistbev.se/76019



Valpolicella DOC Classico Superiore Wooden Case 6 flaskor

Scraniis stora trädlåda innehåller sex flaskor Valpolicella DOC Classico Superiore "Rosso de Laura" 2018.

Vinet är en blend av de blå druvorna Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina och Osoleta. Efter skörd jäser de med skalet på i 15 dagar innan vinmusten pumpas över i ekfat för att mogna i 12 månader innan flasktappning och ytterligare lagring. "Rosso de Laura" har en finstämd doft med inslag av plommon, mörka bär och körsbär. Smaken är fruktig med inslag av mörka bär och örter.

Nr 78759, pris 1206 kr. Läs mer och beställ via granqvistbev.se/78759

STARKVINETS TID ÄR NU!

Den kalla årstiden är högsäsong för värmande starkviner.

– Det klassiska är att servera portvin till desserter med exempelvis choklad. Men vinet passar också mycket bra till julens olika nötter och frukter, säger Johan Granqvist, VD för Granqvist Beverage House

Egentligen kan portvinerna avnjutas året runt. Det finns till exempel få andra drycker som passar så bra till den klassiska ostbrickan som ett välgjort portvin. Speciellt fint möter de sältan i lagrade hårdostar.

–Portvin klarar av att matcha den kraftiga ostsmaken på ett mycket bättre sätt än vanligt rödvin. Om du inte brukar dricka starkviner eller om det var länge sedan du provade tycker jag det är hög tid att ge dem en chans, säger Johan Granqvist.

Våga prova! Tack vare den unika tillverkningsprocessen är portviner mycket lagringsdugliga och kan sparas länge, även efter att flaskan öppnats.

1. Dalva Porto Ruby

Ruby port är en ”enkel” typ av portvin, som har lagrats en kortare tid på fat eller tank innan buteljering. Det här vinet kallas av producenten för ett av de mest högkvalitativa i instegsklassen.

Doft av mogen röd frukt. Balanserad, rund och rik smak med toner av plommon och röd frukt.

Nr 73174 pris 139 kr (375 ml). Beställ enklast via granqvistbev.se/73174

2. Porto Krohn Colheita 2006

Colheita är en Tawny från ett speciellt skördeår (i det här fallet 2006). Vinet har fatlagrats i minst sju år.

Här har vi en smakexplosion av plommon, nötter, kanel och russin. Frisk syra ger balans åt vinet. Doften är frisk med inslag av fikon, smörkola, muscovadosocker och muskotnöt.

Nr 52260 pris 444 kr (750 ml). Beställ enklast via granqvistbev.se/52260

3. Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years

Det här portvinet är en utsökt blend av olika viner av överlägsen kvalitet, lagrat i minst 50 år på fat. Resultatet: Ett bärnstensfärgat vin med utvecklade aromer. Dalva Porto Very Old Tawny 50 Years har utsetts till ”Best Fortified Wine 2023” i Portugals prestigefulla tävling ”Prémios Grandes Escolhas”.

Utvecklad fruktig doft med plommon, torkade fikon och rostade mandlar. Smaken är intensiv och balanserad med söt kryddighet, syra, citrustoner och marsipan.

Nr 73568 pris 2.299 kr (750 ml). Beställ enklast via granqvistbev.se/73568



1.

2.

3.

NYÅRSBUBBLARE



Premi Secco

Riktigt prisvärt, halvtorrt bubbel från Moseldalen i Tyskland som görs på en blend av olika gröna druvor, bland annat Riesling. Premi Secco bjuder på en fruktig doft med lätta mineraltoner. Smaken är angenämt fruktig med perfekt mousse. Nr 87077, pris 119 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/87077



Chateau Dereszla Sparkling Brut 2021

Mousserande vin från Tokaj i Ungern. Producerat enligt traditionell metod (Champagnemetoden) av de inhemska druvorna Furmint och Hárslevelu. Aromatisk doft med toner av vilda blommor. Smaken är fyllig med friskhet i avslutet. Elegant syra och viss kryddighet. Nr 76797, pris 169 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/76797



Hundred Hills Hillside No.3 2019

Torrt bubbel från Oxford, England. Vinet är framställt enligt traditionell metod av druvorna Pinot Noir (65 %) och Chardonnay, (35 %). Smakrikt och välbalanserat med angenäm mousse och toner av shortbread, mogen citrusfrukt, äpple, vita persikor mirabellplommon, och grillad ananas. Långt avslut med ton av citronpaj. Nr 75101, pris 569 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/75101

FÖR ALLA SMAKER



Även som
magnum!
Nr 54825
799 kr

Champagne Jean Noël Haton Brut Réserve

Äkta Champagne från Champagne Jean-Noël Haton. En blend av Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (35%), Chardonnay (30%). Vinet har vilat på jästfällningen i minst 36 månader. Stor, balanserad doft med inslag av vit persika, citrus och apelsin. Smaken är fyllig och generös med fin mousse och toner av rostat bröd. Nr 77570, pris 379 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/77570



Champagne Jean Noël Haton Noble Vintage 2020

Årgångsbetecknad champagne (2018) från Champagne Jean-Noël Haton. Framställt enligt traditionell metod av Chardonnay (60%) och Pinot Noir (40%). Vinet har vilat på jästfällningen i minst 48 månader. Öppen, fruktig doft med inslag av persika, aprikos och plommon. Smaken är intensiv, fruktig och strukturerad. Nr 54830, pris 449 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54830



Champagne Jean Noël Haton Extra Blanc de Blancs Grand Cru

Blanc de Blancs (vit från vita) är en Champagne som framställs av enbart gröna druvor - i det här fallet Chardonnay (100%). Vinet har vilat på jästfällningen i minst 36 månader. Det bjuder på rik och fruktig doft med inslag av exotiska frukter. Smaken är fräsch och fruktig med strukturerad balans och fin mousse. Nr 54839, pris 499 kr i beställningssortimentet. Beställ vinet enklast via granqvistbev.se/54839

Årets första månader på VinContoret!

För bokning och mer information, besök vår hemsida www.vincontoret.se/tidaholm
Du kan också ringa oss på telefon 0502-25 00 00 eller mejla till tidaholm@vincontoret.se

Kalendariet uppdateras löpande. För aktuell version, se hemsidan. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. Eventuell specialkost (vegetarisk, glutenfri eller liknande) meddelar du vid bokningen.

När du bokar ett evenemang hos oss gäller våra allmänna bokningsvillkor. En fullständig version av dessa hittar du på vår hemsida. Avbokning som görs senare än tio arbetsdagar innan evenemang debiteras 50 procent av priset. Vid avbeställning senare än fem arbetsdagar före evenemang debiteras fullpris.

Italiensk speedtasting och dryckesprovarkväll!

Lördag 31 januari från kl. 18.00

Speedtasting

Kan man bli italiensk vinexpert på 1 timme och 15 minuter? Förmodligen inte. Men man kan skaffa sig en ganska bra bild av ett begränsat område! Välkommen på en så kallad "speedtasting" (snabbprovning) där du, under ledning av vår provningsledare, provar tre viner från norditalien. Kanske har du redan koll på Veneto – hemregion för de torkade druvornas viner (vi pratar Amarone och Ripasso). Du kanske har hört talas om Piemontes omtyckta kvalitetsviner, där Barolo, Barbaresco och Barbera hör till kändisarna. Men har du någonsin provat ett vitt vin från Alto Adiges (Sydtyrolen) alplandskap? Vår speedtasting bjuder på tre viner av bättre kvalitet, som visar norra Italiens fantastiska bredd när det kommer till vinstilar. Priset för den sittande vinprovningen inklusive buffé med ett glas vin eller en öl är **895 kronor**. Vi startar i Gårdshuset klockan 18.00.

Dryckesprovarkväll

En minimässa med vin, bubbel och kvalitetssprit från hela världen! Klockan 19.30 öppnar VinContorets dryckesprovarkväll i vår källare. Vi dukar upp två stationer där du erbjuds att prova dryck mot kupong. Våra kunniga provningsledare finns på plats för att guida dig bland produkterna. Provningsstationerna är öppna fram till klockan 23.00. I priset, **895 kronor**, ingår tio kuponger som du använder till provning samt kvällens italienska buffé med ett glas vin eller öl. Självklart kan du köpa till fler kuponger om du vill prova fler drycker!

Hela konceptet

Om du önskar starta med den speedtasting och sedan fortsätta med vår dryckesprovarkväll i källaren är priset **1195 kronor** inklusive buffé och dryck till maten.

Italiensk buffé

Kvällens italienska buffé med ett glas vin eller öl ingår i priset, oavsett om du väljer att vara med på speedtastingen, dryckesprovarkvällen eller kanske båda delarna. Köket bjuder på en generös buffé med två varmrätter och läckra tillbehör. Du som har varit med på provningen äter direkt när den avslutats. Om du valt att endast vara med på vår dryckesmässa serveras maten klockan 18.30.



Alla hjärtans dag på VinContoret!

Lördag den 14 februari från klockan 18.00

Njut av en romantisk middag på VinContoret. Levande ljus, linnedukar, stämningsfull musik och en klassisk Alla Hjärtans Dagsmeny.

Förrätt: VinContorets Toast Skogen

Varmrökt hjortmousse smaksatt med pepparrot. Toppad med lingonpicklad schalottenlök samt granskott.

Varmrätt kött: Hängmörad ryggbiff

Serveras med Millefeuillepotatis, rödvinssmör, grillad sparris samt Bordelaisesås.

Varmrätt fisk: Rimmad torskrygg

Serveras med smörkokt dillpotatis, parmakrisp, sjökorall samt skummad musselsås smaksatt med Champagne.

Dessert: Chokladdröm

Chokladmousse med syrlig halloncurd, vaniljpannacotta, feuilletine samt kristalliserad mörk choklad.

Middagen serveras som trerätters för **595 kronor** eller tvårätters (förrätt och varmrätt alternativt varmrätt och dessert) för **495 kronor**. Ett glas mousserande vin serveras innan maten och på bordet står en röd ros som ni får ta med hem vid kvällens slut.

Köp gärna till ett vinpaket, med viner som har valts ut för att passa maten. Vinpaket med tre viner kostar **295 kronor** och vinpaket med två viner kostar **245 kronor**.

Vill du lyxa till kvällen ytterligare? Lägg till en "provning på egen hand"- den här kvällen med mousserande viner. Till provningen serveras chokladoppade/marinerade jordgubbar. Pris **199 kronor** per person.

Vid bokningen anger du vilka rätter du önskar äta. Varmt välkommen från klockan 18.00!



Jorden runt på fem öl!

Lördagen den 21 februari klockan 18.00

Och när vi snurrat ett varv landar vi i Hjo...

Den här kvällen gästas vi av ölbryggaren, konstnären och caféägaren Erik Rautio, som tar sig an att förklara ölens "varför". Varför blev det som det blev? Varför produceras viss öl i vissa länder? Varför kom IPA till? Och vad händer i Hjo?

Provningen med Erik Rautio hålls i Gårdshuset och beräknas ta ungefär en och en halv timma. Efter provningen är du välkommen in i vår huvudbyggnad, där det serveras biff Rydberg. Vill du fortsätta kvällen efter maten? Gör vårt lilla ölquiz! Eller besök baren, som erbjuder flera lokala ölsorter, drinkar och vin. Vi öppnar även upp vårt cigarr- och whiskyrum.

Pris för ölprovning samt biff Rydberg med ett glas husets öl är **495 kronor**. Välkommen klockan 18.00!



Julkappstips - ge bort ett presentkort på VinContoret!



Du vet väl att du kan köpa presentkort hos VinContoret? En perfekt gåva till någon du tycker är värd en smakrik upplevelse. Valören på presentkortet bestämmer du själv. Ett tips är att kolla igenom vårt kalendarium och sätta ett belopp motsvarande priset på något av våra evenemang. Du får en exklusiv upplevelse att ge bort, som dessutom är snyggt förpackad i presentkartong!

P.S. Våra presentkort gäller i två år. D.S.

Vi skickar presentkort med post! Skickas mot självkostnadspris för porto (i nuläget cirka 59 kronor). Minsta beloppet är då 500 kronor och då swishar du totalsumman till oss innan vi skickar iväg kortet. Hör av dig till oss på telefon 0502-25 00 00 eller via e-post för att beställa ett presentkort, så får du vidare instruktioner gällande swish. Vi behöver veta belopp, kontaktuppgifter (inklusive leveransadress) samt vilken dag presentkortet senast behöver vara framme.

Du kan också köpa ditt presentkort på plats hos oss på Vulcanön i Tidaholm! Ring på porttelefonen så kommer vi och hjälper dig! Våra öppettider är vardagar klockan 9-16.30, lunchstängt klockan 12-13.



GRANQVIST

BEVERAGE HOUSE

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-148 88

www.granqvistbev.com info@granqvistbev.com

Granqvist Beverage House importerar och säljer öl, cider, kvalitetsviner och spritdrycker från hela världen. Företaget arbetar på svenska, finska, norska och isländska marknaderna samt Duty-Free. Försäljning till privatkonsument sker i Sverige via Systembolaget, i Finland via Alko, i Norge via Vinmonopolet och i Island via Vinbudin. Försäljning till restaurang och grossist sker via Granqvist direkt. I Norge sker försäljning via Vectura. Företaget samarbetar med Grimsholmens Vin HB och ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



CONTORET

Vulcanön, Vulcans väg 1, 522 34 Tidaholm
Telefon 0502-25 00 00

www.vincontoret.se/tidaholm tidaholm@vincontoret.se

VinContoret använder drycken som kommunikator! Den spelar en stor och central roll i vårt arbete såväl i våra kundaktiviteter, resor, provningar som i vår lounge/vinkällare. Vi erbjuder lustfyllda aktiviteter som provningar av drycker, gourmetkvällar, konferenser, middagar och matlagningskurser. VinContoret anordnar gourmetresor till Europa och skräddarsydda resor för företag och organisationer. Företaget ägs av Wästergöthlands Handelshus AB.



Johan Granqvist
VD



Lennart Granqvist
Sverige samt
produktbedömning



Minna Pellonperä
Finland och
produktbedömning



Lennart Grimsholm
Duty Free, resor och
produktbedömning



Lena Petersson
Ekonomiansvarig



Amalia Djurberg
Marknadskoordinator,
bokningskoordinator
VinContoret



Nichlas Fransén
HORECA, Norge,
produktbedömning,
kock VinContoret



**Ing-Marie Mildton
Persson**
Ekonomi



Tord Norman
Säljare Stockholm
och Mälardalen



Linda Fransén
Restaurangansvarig och
konditor VinContoret



Pratumtip Johansen
Kök

INSTAGRAM
granqvist_beverage_house



FACEBOOK
fb.com/granqvistbev



vinfo

EKOLOGISK VODKA FRÅN FINLAND!

Från Turku Distillery i Åbo kommer Kaiho vodka - finsk vodka som tillverkas av fint ekologiskt vintervete från Vahto, nära Åbo i Finland. Vattnet kommer från artesiska källan Jakkula i Somero, sydvästra Finland. Det tas direkt från källan, utan filtrering eller behandling. Produkterna från Turku Distillery stoltserar med en rad fina medaljer och utmärkelser i såväl nationella som internationella tävlingar.

Kaiho Single Estate 40,2 Organic Vodka

Nr 81604, pris 445 kr. Beställ via granqvistbev.se/81604

Kaiho Gold Single 61,2 Organic Vodka

Nr 81202, pris 612 kr. Beställ via www.granqvistbev.se/81202



MAGNUMFLASKA FRÅN PIEMONTE!

Magnumflaskor väcker uppmärksamhet och är praktiskt till vinterns fester. **Barbera D'Alba Superiore Ciabot della Luna Magnum 2023** kommer från Piemonte, Italien. Druvan är 100% Barbera. Doften bjuder på ett överflöd av röda frukter samt inslag av kryddor och bär. Fyllig smak med rika söta frukttoner balanserade med vanilj och granatäpple på slutet. Servera till stekta och grillade köttretter, fågel, lagrad ost samt stekt och grillad fisk. Nr 54783, pris 499 kr (1500 ml). Beställ enklast via granqvistbev.se/54783



SYN ROUGE SPARKLING SHIRAZ

Åter i lager 15 december!

Mousserande gjort på rött, fylligt shirazvin. Något udda kan tyckas, men sparkling shiraz är ikoniskt för Australien! Syn Rouge Sparkling Shiraz har en tydlig och krispigt angenäm doft av hallon. Smaken är balanserad och krämigt bubblande med livliga hallon- och körsbärstoner och mjuk syrlighet i avslutningen. Serveras kylt. Nr 53023, pris 249 kr. Beställ enklast via granqvistbev.se/53023

