



## Gastronomiskt gästspel av Norbert Lang

Lördagen den 11 Oktober, 2008

### *Dofta, smaka och njut!*

Vi är mycket glada för att få arbeta tillsammans med mästarkocken Norbert Lang. Kvällens meny har som tema, tryffel en delikatess genom århundranden.

Varmt välkommen till en kväll med mat och dryck, serverade med omtanke.

### *Norbert Lang*

Restaurang Paul & Norbert firar i år 25 år på den kulinariska toppen, och för köksmästare Norbert Lang är framgångsreceptet enkelt, äkta kvalitet och hög smak är det enda som galler.

Restaurang Paul & Norbert har under sina 25 år fått stjärnor av Guide Michelin och alltid erhållit toppbetyg i såväl nationella som internationella restaurangguider.

Norberts hängivenhet och kärlek till matlagning är en imponerande livsgärning och belönades 1990 med Gastronomiska Akademiens guldmedalj.

### *Svart tryffel*

Bourgognetryffeln (*Tuber Aestivum*) påträffades i Sverige första gången 1777, därefter har man på olika ställen hittat tryffel på Gotland. Här odlas den nu sedan 1999. Inget vet hur det kom sig att man började äta tryffel. Men så långt tillbaka som till romartiden finns det dokumenterat att tryffel användes i de finare köken som smaksättare. Den var även en delikatess i faraonernas Egypten. Tryffeln ansågs höja såväl intelligens som potens och dessutom vara ett utmärkt afrodisiakum.



### *Norbert Tryffelsfrivolité*

Amuse Bouche



Tryfferad blomkål serveras med löjrom från Kalix



P&Ns terrin med höstsallad i tryffelvinaigrette



Tryfferad jordärtskockssoppa



Tryffeljärserad sjötunga ackompanjerad av vaniljfumé



Champagnegrانيتé



Kalvsadel serverad a lá Rossini med selleripuré och färsk tryffel



Tryffelcamenbert med madeiraplommonsås



Tryffelparfait serverad med frukter och bär



Kaffe med avec