



Letter

- En helg full av deilige smaksopplevelser!

28. - 30. september 2018

Stetten er en langhelg for livsnytere.

I år byr vi på en morsom vinvandring med korte smaker på ulike steder i Geilo sentrum. Det blir flere deilige middager, og en vinmesse midt i Geilo sentrum hvor du kan smake deg frem til din favorittvin.



PROGRAM

Fredag 28. september

KL. 16.30–18.30: VINVANDRING I GEILO SENTRUM

En morsom vandring med raske vinsmakinger flere steder i Geilo sentrum. Oppmøte i vinbaren under Restaurant Hallingstuene. Påmelding innen kl. 15.00 samme dag til line@geilo.no. Betaling ved oppmøte (kun kort).

Kr 175,-

KL. 19.00: 4-RETTERS MENY PÅ RESTAURANT HALLINGSTUENE

Vi får besøk av gjestekokk Jon Aga fra Vega Havhotell og en av de beste vinprodusentene fra Gigondas i Rhône-dalen. Henri-Claude Amadiou gleder seg stort til å komme til vakre Geilo, og til tradisjonsrike Hallingstuene. Henri-Claude produserer bl.a Chateauf-neuf-du-pape, Côte du Rhône og Gigondas, som er typiske, og deilige, høstviner. Pierre Amadiou tappet sin første Gigondas i 1929, og var en av de første til å sette navnet sitt på en vin fra området. Ca. kl. 22.30: Vitsekveld med Frode Aga i vinbaren, begrenset antall plasser.

Kr 1.150,- inkl. vinpakke

KL. 20.00: BOBLESMAKING PÅ DR. HOLMS HOTEL

Som seg hør og bør i «champagneluften» på Geilo, ønsker vi hjertelig velkommen til bubblesmaking og quiz på Dr Holms Hotel. Billetter bestilles på post@drholms.com eller på tlf 32095700. Betaling ved oppmøte.

Kr 395,-



Lørdag 29. september

KL. 13.00–16.00: VINMESSE I GEILO SENTRUM

Velkommen til vinmessen hvor du får smake en rekke ulike viner fra hele verden! Møt produsenter og importører og få tips og anbefalinger fra de som kjenner vinen aller best. Kanskje finner du noen nye favoritter? Billetter kan forhåndskjøpes på turistinformasjonen eller i døren samme dag.

Kr 250,-

KL. 18.00: 8-RETTERS MENY I STEMNINGSFULLE «JEGERSTUGU» PÅ BARDØLA HØYFJELLSHOTELL

I den gamle «Jegerstugu» på Hallingtunet hos Bardøla Høyfjellshotell vil Master of Wine Mai Tjemsland lede oss gjennom 8 nydelige retter og tilhørende vin. Underveis får vi lære litt om prinsippene rundt mat og vin i kombinasjon. Velkommen til årets mest eksklusive smaksopplevelse i historiske omgivelser. Obs! Maks 36 gjester.

Kr 1.890,- inkl. aperitiff og vinpakke

KL. 19.00: 4-RETTERS MENY PÅ RESTAURANT HALLINGSTUENE

Opplev Piemontes fantastiske viner, med en av Barolos mest kjente vinprodusenter. Hallingstuene får besøk av det historiske vinhuset Borgogno fra Piemonte, som ble startet i 1761 av Bartolomeo Borgogno. Farinetti-familien tok over driften i 2008, og har gjort store investeringer i å oppgradere produksjonslokalene. Produserer bl.a Dolcetto d`Alba, Barbera d`Alba, Barolo, Barolo Riserva – og for ikke å glemme kuriositeten Barolo Chinato.

Kr 1.550,- inkl. vinpakke

KL. 19.00: 4-RETTERS MENY OG UNDERHOLDNING PÅ VESTLIA RESORT

Vinjournalist og forfatter Merete Bø har sammen med kokk Kari Innerå skrevet boken «Innerå + Bø» hvor vin i kombinasjon med norske råvarer står i fokus. De to damene står for menyen denne kvelden, som er satt sammen i harmoni med de deilige vinene fra Fèlisina S.P.A fra Chianti-regionen i Toscana. Vi får lære litt om mat og vin i kombinasjon, og Andrea Bonivento vil presentere vinene og Poggiali-familiens drift av vinhuset. Gisle Børge Styves trio underholder med musikk og glimt i øyet gjennom kvelden.

Kr 1.490,- inkl. aperitiff, vinpakke, underholdning og bok

BORDRESERVASJON & BILLETTER

For deltagelse på middagene må bord forhåndsreserveres:

Restaurant Hallingstuene	Tlf: 32091250	post@hallingstuene.no
Bardøla Høyfjellshotell	Tlf: 32094100	restaurant@bardola.no
Vestlia Resort	Tlf: 94171838	ludvig@vestlia.no

Vinvandring fredag må bookes innen kl. 15.00 samme dag med en e-post til line@geilo.no. Betaling ved oppmøte (kun kort).

Billetter til boblesmakingen fredag kan bestilles på post@drholms.com eller på tlf 32095700. Betaling ved oppmøte

Billetter til vinmessen lørdag kan forhåndskjøpes på turistinformasjonen eller i døren samme dag.



For generelle spørsmål om Stetten kontakt **Visit Geilo AS**
E-post: post@geilo.no Tlf: 32 09 59 00

For utfyllende informasjon og menyer, se www.stetten.no

