

## **Årest nobelmeny och dryck**

**NOBELMENYN 2015 Förrätt:** Piggvar och kammussla med växter från havet, brynt smör och lönjrom.

**Varmrätt:** Glödbakad kalv svept i svamp, rotselleri och äpple samt rostad sellerijuice, serveras med potatispithiviers. **Efterrätt:** Körsbärsblomma med smak av kaffe och mandel. **Kaffe/te och avec**

**Dryckerna till: Taittinger Brut Millésimé 2008** Champagne Taittinger och Fondberg fock dem stora äran att än en gång leverera champagnen som serveras under årets Nobelfestligheter. Förra året serverades Taittinger Brut Réserve under Nobelbanketten, men redan 1995 serverades Taittingers årgångsbetecknade champagne Brut Millésimé till gästerna i Blå Hallen. Då serverades årgång 1989, och idag, 20 år senare, är det den hyllade årgången 2008 som serveras. **Château Mont-Redon**

**Châteauneuf-du-Pape 2010** - Det här är en stor ära för oss och en belöning för vårt långsiktiga arbete.

Vi har en lång och mycket kär relation till Sverige och svenskarna verkar gilla det vi gör, säger Jean Abeille som tillsammans med sin kusin Didier Fabre driver Château Mont-Redon idag. **i Castei Recioto**

**della Valpolicella Classico 2008 Facile Punsch** - Det är nu sjätte året i rad, och sjunde året totalt, som Facile punsch serveras till kaffet på nobelmiddagen och det är vi naturligtvis väldigt glada och stolta över, berättar Hans-Eric Waborg, VD Facile & Co **Grönstedts Extra Cognac** -Vi är väldigt stolta över att Grönstedts cognac återigen valdes till avec under middagen på årets Nobelfest. Grönstedts Cognac har varit en del av svensk tradition sedan snart 170 år tillbaka, vilket går i linje med Nobelfestens meny som karaktäriseras av sin skandinaviska röda tråd, berättar Peter Edin, produktchef på Altia. Foto: SVT