



ERIKSBERG

NYHETSREV

Maj 2011

## Prova Italiens varma viner med Eriksbergs vilda råvaror

Den 25 maj ges ett unikt tillfälle att prova Italiens varma viner med Eriksbergs vilda råvaror. Då får vi besök av Gianpiero Rotini från Umani Ronchi, som berättar om den lilla familjeägda vingårdens passion för vintillverkning.

Under kvällen kommer vi att servera en 6 rätters spännande meny med bland annat Eriksbergs Big Five, det vill säga Hjort/Vildsvin/Visent/Mufflon/Vildand. Menyn bifogas detta nyhetsbrev och finns även utlagd på vår hemsida, [www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu) under Restaurangen/Menyer.

### Prova sex olika viner

Till menyn serveras två vita, tre röda och ett sött vin. Alla från vinegendomen Umani Ronchi, som har fått många internationella utmärkelser.

Pris för 6 rätter, inklusive viner och presentation av Gianpiero Rotini är 565 kronor.

Vi räknar med att börja 18.30 och avsluta vid 22.00. Sista anmälningssdag är den 22 maj

till 0454-56 43 54 eller [jens.stjernkvist@eriksberg.nu](mailto:jens.stjernkvist@eriksberg.nu).

### Fakta Umani Ronchi

Den lilla familjeägda vingården Umani Ronchi, är belägen i Osimo Scalo söder om Ancona i regionen Marche. Vingården har fått sitt namn av Dr. Gino Umani Ronchi, som grundade egendomen i början av 1950-talet. Nu drivs vingården av familjen Bernetti med Massimos son Michele i spetsen. Till sin hjälp i vinkällaren har Michele den innovativa och framgångsrika vinmakaren Giuseppe Caviola som tidigare utsetts till "Årets vinmakare" av vinguiden Gambero Rosso. Umani Ronchi har förutom sin verksamhet i Marche även arbetat länge i grannregionen Abruzzo med utveckling av sina Montepulciano-viner. Ambitionen är att nå samma höjder med vinerna från Abruzzo som med de i Marche. Ett banbrytande steg togs därför 2002 i och med köpet av de 30 hektar vingård i Colline Teramane i norra Abruzzo.



*Missa inte detta tillfälle! Vinprovning med utvalda viner från Umani Ronchi till ett förmånligt pris. Ingår i Eriksbergs ClubuniC arrangemang.*

**Ge bort en upplevelse!  
Vi säljer presentkort på upplevelser, en trevlig och mycket uppskattad present.**

# Fler arrangemang för alla sinnen

## Mors dag meny

Den 29 maj, hjälper vi er att fira världens viktigaste Mor och unna er en oförlömlig dag här på Eriksberg med en 3-rätters Mors dag meny. Två sittningar, kl 12.00 och kl 16.00.

Pris 425 kronor exklusive dryck.

## Countrykväll

Den 6 augusti blir det countrykväll i lövad lada här på Eriksberg. Vi erbjuder då en välfylld cowboybuffé och underhållning med One 58.

Pris 125 kronor exklusive dryck.

## ClubuniC

Countrykvällen ingår i Eriks-

bergs ClubuniC där ni kan bli medlemmar utan kostnad när ni besöker ett arrangemang.

Besöker ni minst åtta av våra speciella arrangemang under 2011, får en person äta gratis på vårt viltinspirerade julbord, den 25 november 2011.

Mer information finns på [www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu) under Restaurangen/ClubuniC.

## Fullbokat med Carl Jan

Vårt erbjudande om att dinera med Carl Jan Granqvist den 30 september blev snabbt fullbokat. Det finns dock möjlighet att sätta upp sig på vår reservlista, mejla till [jens.stjernkvist@eriksberg.nu](mailto:jens.stjernkvist@eriksberg.nu) om du är intresserad.

## Mors dag meny

### Förrätt

Grön sparrissoppa med norirulle fylld med varmrökt lax, kallrökt laxboll och gravad lax, serveras med vaktelägg från Röaby, beurre blanc, vit sparris, grapefrukt och rårika

### Varmrätt

Socketstekt vildandsfilé med anklever, pommes gateau med bacon, jordärtskockscrème, päron, ingefära, semitorkade cocktailtomater samt balsamicosirap

### Dessert

Rabarberpaj med toscatäcke serveras med sorbet på fläder, jordgubbsterrin och liaison med vanilj.

## Mäktig havsörn på plats i restaurangen

Det var tack vare Bengt Berg som havsörnen blev fridlyst 1924. Framför allt genom boken "De sista örnarna" och en film om örnarna, skapade han en debatt som resulterade i att både havs- och kungsörnen blev fredade. 1960 gav Bengt Berg ut sin sista bok, Örnar. Det var ett sammandrag av den första örn boken samt ett tilläggskapitel om hur han på Eriksberg gav örnarna en fristad och ett dukat bord genom att utfordra dem. Tack vare Bengt Berg kan vi idag uppleva havsörnens mäktiga vingslag över Eriksberg.



Relief i fyra delar. En magnifik havsörn (*haliaeetus albicilla*) av Marc Rizell pryder nu restaurangen i Säteriet. Det är en svävande havsörn i naturlig storlek, 230 cm mellan vingspetsarna, förevigad i den lokala stenen diabas.

Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)

Kontakt:  
Telefon: 0454-56 43 00  
E-post: [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)  
[www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu)

Adress:  
Eriksberg  
374 96 TRENSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

