

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

BLIV INSPIRERET

- Østers og laks a la Bocuse d'Or
- Nytårsindkøb på Nordre Toldbod
- Årets nytårs-Champagne
- Løgismose-bobler i Netto
- Opskrifter til forret, hovedret og dessert
- Hvid Bourgogne – selvfølgelig!
- Domaine Thierry Mortet 2021
- Det søde punktum
- Skal dine gæster køre hjem?

**VI ER KLAR
TIL NYTÅR**
BOBLER, BOURGOGNE
OG BOCUSE D'OR



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 1. DECEMBER TIL OG MED 31. DECEMBER 2023
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

NYTÅR MED BOCUSE D'OR

Året går på hæld. For nogen en tid til at kaste blikket tilbage på, hvad det forgangne år har bragt. For andre en tid til at kigge fremad med ønsker til, hvad det kommende år vil bringe.

For Løgismose bragte 2023 et gastronomisk samarbejde med det danske Bocuse d'Or Akademi. Et flerårigt samarbejde, der fortsætter i 2024, med det fælles formål at synliggøre dansk gastronomi og fremme næste generation af kulinarisk talent i Danmark.

Det hele drejer sig om den franske kokkekonkurrence Bocuse d'Or, det ypperste indenfor kokkeverdenen, hvor 24-årige Sebastian Holerg Svendsgaard sammen med sin commis Philip Nielsen skal repræsentere Danmark først ved EM i Trondhjem i marts 2024 og siden ved VM i Lyon i januar 2025.

Men inden vi når dertil, kommer først årets sidste aften. Det danske Bocuse d'Or team har derfor udviklet tre opskrifter, som du kan servere nytårsaften.



KOLDRØGET LAKS MED RYGEOSTFYLDTE GLASKÅLSRAVIOLI OG PEBERRODSFLØDE

Bocuse-kokkene har taget Løgismoseklassikeren – rygeosten – under kærlig behandling og pakket rygeostcremen ind i små glaskålsravioli. I selskab med koldrøget laks, peberrodsfløde, rogn og dild er det en fryd for både øje og tand.



Find opskriften med koldrøget laks
på løgismose.dk [Klik her](#)

Find opskriften med belgiske spinatvafler
med Gruyère på løgismose.dk [Klik her](#)



.....Bocuse d'Or.....

ØSTERSOPSKRIFTER TIL NYTÅRET FRA BOCUSE D'OR

**SPRØD KÅLSALAT MED
ØSTERS OG TANGPULVER**
I Danmark er vi så heldige, at
et væld af kåltyper er i sæson
i vinterhalvåret. Kokkene i
Bocuse-køkkenet har taget
kålen under kærlig behandling
i en symbiose af kål – rosenkål,
grønkål, palmekål – der bindes
sammen af en fløjlsblød østers-
mayonaise. En smuk servering
på årets sidste aften.



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

ØSTERSCEVICHE MED KORIANDER OG SPRØDE RIS

Ceviche stammer fra Peru og er rå fisk og skaldyr marineret i en citrus-
marinade, der således mørner fisken. Klassiske fisk til ceviche er torske-
fisk, laks og kammuslinger. Disse har kokkene i Bocuse-køkkenet skiftet
ud med friske franske Løgismose østers. Måske nytårsforretten, der kan
overbevise den største østers-skeptiker?

..... Champagne til nytåret

GODT NYTÅR MED CHAMPAGNE DIEBOLT-VALLOIS

Vi er ikke meget for at sætte stempler
på vores vine, men her kommer det:
ÅRETS NYTÅRS-CHAMPAGNE!

Find flere
end 90 forskellige
Champagne-tilbud
[Klik her](#)



MEDLEMSPRIS

**Champagne Diebolt-Vallois
Blanc de Blancs Prestige NV**

75 cl, Normalpris 1 fl. 545,-
Literpris 726,67

1 fl. **395,-** Spar 150,-

6 fl. **1.995,-** Spar 1.275,-
332,50 pr. flaske

12 fl. **3.795,-** Spar 2.745,-
316,25 pr. flaske

1 Magnum (1,5 l)

895,- spar 300,-
Normalpris 1 fl. 1.195,- // Literpris 796,67

1 Jeroboam (3 l)

1.995,- spar 1.000,-
Normalpris 1 fl. 2.995,- // Literpris 998,33



..... Nytårsmenu: Vin til forret

HVID BOURGOGNE TIL FORRETEN

Når man taler om hvidvin, er Bourgogne på alle måder et fortryllende vindistrikt, hvor nogle af verdens største vine fremstilles. Den samlede mængde er lille, distriktet er småt, og efterspørgslen på verdensplan er det stik modsatte. Finessen og nuancerigdommen i disse vine er uden tvivl magiske og perfekte til årets sidste aften!

Find flere
end 40 tilbud
på hvidvin fra
Bourgogne
[Klik her](#)



MEDLEMSPRIS
1 fl. **595,-**
Spar 150,-

Mâcon-Verzé 2020 Domaine Leflaive

Normalpris 1 fl. 745,-
Literpris 993,33

Klassisk og herlig hvid Bourgogne!

Smukt blomstrende, men også insisterende vin, der uden tøven blander sig med de bedste fra Mâcon-Verzé i det sydlige Bourgogne. Farven er let strågul, og i duften fornemmes karakteristiske Chardonnay-aromaer af høj klasse.



MEDLEMSPRIS
1 fl. **895,-**
Spar 400,-

Puligny-Montrachet Le Cailleret 1. cru Bio 2020 Domaine de la Pousse d'Or

Normalpris 1 fl. 1.295,-
Literpris 1.726,67

Fabelagtig til fiskede forretter!

Le Cailleret har alle årene været en overbevisende vin med masser af grape, grønne æbler, acacie-blomster, mandler, ristede hasselnødder og masser af mineralitet til næsen.



MEDLEMSPRIS
1 fl. **595,-**
Spar 300,-

Meursault Clos Saint Félix 2021 Domaine Michelot

Normalpris 1 fl. 895,-
Literpris 1.193,33

Velegnet til fisk, skaldyr og fjerkræ

En vaskeægte klassiker både for Michelot og for Løgismose. Generøs, men ikke opulent Meursault, hvor den beherskede fadlagring diskret spiller op til og sammen med den fine frugt og den friske syre. En dejlig vin sammen med et bredt udvalg af fisk og skaldyr og lyst fjerkræ. Bravo!



MEDLEMSPRIS
1 fl. **695,-**
Spar 234,-

Chassagne-Montrachet Morgeot Vigne Blanc 2020 Château de la Maltroye

Normalpris 1 fl. 929,-
Literpris 1.238,67

Vinen der kan det hele!

Gylden, næsten ravgul, farve med indbydende noter af hvide ferskner og blomster, citron, honning og masser af fantastisk røg. Vin, der kan drikkes, hvor som helst – når som helst. Et festfyrværkeri i bogstaveligste forstand.

..... Nytårsmenu: Forret

Løgismosekokken har haft travlt i køkkenet og giver her sit bud på en fabelagtig nytårsforet med helleflynder, hjertemuslinger, skum-mende sauce, dild og kaviar.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

Helleflynder er den største fladfisk, og måske også den fineste spisefisk – let sødlig og med hvidt, fast kød. Vores kok serverer helleflynderen i en fiskesymfoni af muslingefyldt sauce og kaviar.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



VINMATCH

Nyd retten med Mâcon-Verzé 2020 fra Domaine Leflaive

➡ [Læs mere om vinen her](#)



Sommelier
Catharina Berman



..... Nytårsmenu: Vin til hovedret

RØD BOURGOGNE #SLIKFORVOKSNE

Julen strækker sig gerne til nytår, hvor den kulminerer i en sand festivitas – en aften, hvor vi ofte tillader en højere grad af luksus. Selvforkælelse og festligheder er i højsædet – ikke mindst når det kommer til vinen! Nytårsaften er en oplagt aften til at finde de bedste flasker frem til middagsbordet, og rød Bourgogne er med god grund en oplagt vin!

Find stort
udvalg af rød
Bourgogne
på tilbud
[Klik her](#)



MEDLEMSPRIS
6 fl. **2.395,-**
399.17 pr. fl.
Spar 1.295,-

**Gevrey-Chambertin
ØKO 2021
Domaine Thierry Mortet**
Normalpris 1 fl. 615,-
Literpris 993,33

**Skænk den gerne i store
Bourgogneglas**
Fine nuancer af mørke
kirsebær, hindbær, ribs og
sød lakrids i duften, der
tager på i vægt og dybde,
når vinen får lov til at få
lidt luft, eller endnu bedre
bliver glemt et par år. Den
er dejlig aromatisk i munden

og kommer med en vibrerende frugtsyre og fine tanniner, som tilsammen etablerer et friskt og ungdommeligt udtryk. En komplet Gevrey Chambertin med en dansende elegance!



MEDLEMSPRIS
6 fl. **1.195,-**
199.17 pr. fl.
Spar 695,-

**Bourgogne Rouge Cuvée
Les Charmes de Daix
ØKO 2021
Domaine Thierry Mortet**
Normalpris 1 fl. 315,-
Literpris 420,-

Præcision og finesse
En dejlig saftig Bourgogne
Rouge med fin duft af kirse-
bær, ribs og granatæble, der
diskret akkompagneres af
søde krydderier fra fadene.
Aromatisk, fint fokuseret
og båret frem af en fornem
frugtsyre, som fremstår tilpas
dæmpet med et urtet mineralsk bundtræk, som
sammen med faste tanniner skaber både substans
og dybde. Præcision og finesse, som i høj grad er
klassisk burgundisk.



Domaine Thierry Mortet
Løgismose importerede allerede vinene, inden vingården blev delt, og i mere end 40 år har først Domaine Mortet Charles & Fils og siden Domaine Thierry Mortet og Domaine Dennis Mortet været centrale i Løgismoses sortiment og centrale for de oplevelser, som gæsterne på Falsled Kro og i Kong Hans Kælder fik, når de ønskede sig Bourgogne i glassene.

..... Nytårsmenu: Hovedret

På årets sidste aften må det gerne være klassisk men naturligvis drysset med lidt Løgismosemagi. Derfor får du opskriften på velstegt oksemørbrad, luksuskartoffel, stegte kantareler og en kraftig glace, der binder de enkelte elementer sammen.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



VINMATCH
Nyd retten med Gevrey-Chambertin ØKO 2021
fra Thierry Mortet

[Læs mere om vinen her](#)



Sommelier
Catharina Berman



..... Bourgogne til nytårsmenuen

OPLEV ÅRGANG 2021 FRA THIERRY MORTET

Vinene fra Domain Thierry Mortet er de mest klassiske røde vine fra Bourgogne i vores sortiment. Stilen er lys, men ikke nødvendigvis let. Der er bundtræk i vinene. Her kan du opleve 5 rødvine og dertil en hvid lavet på Aligoté, som efterhånden ikke går under radaren længere. God fornøjelse!



Sommelier
Catharina Berman



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



6 FLASKER THIERRY MORTET 2021
1.995,- SPAR 815,-

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... Alkoholfri

SKAL DINE GÆSTER KØRE HJEM?

Alkoholfri alternativer til vin er ikke længere bare alkoholfri. De er også gode. Vi har gjort os umage i udvælgelsen af de alkoholfri "vine", vi har på hylderne, og her har vi samlet 6 forskellige, der vil pynte i alle festlige (og hverdagslige) sammenhænge. God fornøjelse!



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



KAN-ALKOHOLFRI-"VIN"-SMAGE-SÅ-GODT?-KASSEN
645,- SPAR 241,-

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... Nytårsmenu: Vin til dessert

DET SØDE PUNKTUM

Løgismose kokken har kreeret en enkel og klassisk dessert, som er i selskab med en meget alsidig, let perlende dessertvin lavet på Moscato fra La Spinetta, hvis sødmen ikke skal være for insisterende.



Sommelier
Catharina Berman

..... Nytårsmenu: Dessert



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

MEDLEMSPRIS

6 fl. **660,-**
110,- pr. fl.
Spar 354,-

Moscato d'Asti Bricco Quaglia ØKO 2022, La Spinetta

Normalpris 1 fl. 615,-
Literpris 225,33

En herlig perlende og usædvanlig let drikkelig vin med en delikat afstemt sødme, der på smukkeste vis balanceres af en fin syre, som tilføjer en fornem friskhed til oplevelsen. Meget aromatisk med associationer til kaprifolium, hyldeblomst, pærer, mango, hvide ferskner og ny slynget honning, der bliver holdt fint i skak af moden citrus og en læskende mineralitet. Bricco Quaglia har været Rivetti brødrenes referencevin i en menneskealder, og selvom produktionen efterhånden er vokset gevaldigt, er der stadig tale om en af de bedste Moscato d'Asti på markedet!

Genial til desserter med friske bær, nødder og frugttærter, da dens lille sødme harmonerer med frugten i desserten, eller hvis man blot ønsker at byde sine gæster en sød forfriskning.

KLASSISK CHEESECAKE PÅ BUND AF NØDDER OG NOUGAT MED FRISKE BÆR
Enkel og klassisk men ikke desto mindre en lille bid af lykke på årets sidste aften – for i denne cheesecake indgår kun de bedste råvarer, og kiksebunden er ikke bare fyldt med tørre kiks men også nougat, ristede mandler og hasselnødder.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

Find ristede hasselnødder fra Piemonte
i butikken på Nordre Toldbod.



..... Løgismose på hylderne

LØGISMOSE ØSTERS OG BRUSENDE NYTÅRSBOBLER

Nytår er lig med tid til at slupre østers. Er du ikke den store østerselsker og nyder at spise østers au naturel, eller ønsker du blot at udvide dit repertoire af østersopskrifter, får du to opskrifter fra Løgismosekokken på dette års garniture til nytårsøsters.

➔ [Læs mere om Løgismose østers her](#)

ØSTERS MED GAZPACHO

Gazpacho er en kold grøntsagssuppe, der stammer fra Spanien, og nydes normalt de lune sommerdage. Sommeren har lange udsigter, men min-sandten om ikke også den passer fortrinligt til østers?

[Find opskriften på løgismose.dk](#)

BOBLENDE ØSTERS

En mundfuld af havets guld og brusende bobler – mere festligt bliver det ikke.

[Find opskriften på løgismose.dk](#)

..... Løgismose på hylderne

Find Løgismose østers og bobler på hylden i uge 52 lige i tide til årets sidste store festivitas!



La Cuvée de Jacques

Normalpris 1 fl. 615,-
Literpris 993,33

La Cuvée de Jacques er definitionen på fransk finesse skabt på druerne Mauzac og Chardonnay. Det er en tør mousserende vin med noter af grønne æbler, brioche, citrus, tørrede abrikoser, honning og blomster.

Vinen skænkes med fine perlende bobler. Boblerne i vinen fremstilles ved Méthode Traditionnelle – den traditionelle metode. Metoden anses som den højest rangerende metode kvalitativt, når det handler om at skabe en vedvarende og harmonisk mousse. Ud over kvaliteten på boblerne, er den traditionelle metode kendt for at give vinen dens særlige gærsmag – en skøn attribut til også denne vin.

Naturligvis er det en mousserende vin, der egner sig udsøgt til østers, men også andre skaldyr. Også glimrende som aperitif. Og i alle tilfælde Løgismoses bud på årets nytårsbobler på vinhylden i Netto.

Servér ved 10-12 °C.

➔ [Bliv klogere på østers, find flere opskrifter og få kokkens gode råd til østersåbning på Løgismose.dk](#)



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk

..... Når klokken slår 12

KRANSEKAGENS KLASSISKE KOMPAGNON

Dette er den let sødmefyldte udgave af den Champagne, Løgismose i omtrent 40 år har importeret fra vores gode venner hos det lille Champagnehus Locret-Lachaud i landsbyen Hautvillers.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

MEDLEMSPRIS

1 fl. **250,-**
Spar 75,-

Champagne Locret-Lachaud Demi-Sec NV

Normalpris 1 fl. 325,-
Literpris 433,33

Vinen gærer dels i rustfrit stål, dels i egefade (15% nye) og tilsættes efterfølgende op til 20% "vin de reserve", inden den hældes på flaske og eftergærer i op til 24 måneder, hvorefter bundfaldet skydes bort, og der gives en dosage (sukkerlikør), så vi ender på 35-40 gram restsukker per liter, og vinen ender i kategorien Demi-Sec.

Vinen til kransekagen. Kortere kan det ikke siges.

..... Alkoholfri

ALKOHOLFRI BOBLER TIL KRANSEKAGEN?

Verdens formentlig mest indflydelsesrige Champagneekspert, svenske Richard Juhlin, lægger navn til disse alkoholfri mousserende vine. Det er et kvalitetsstempel i sig selv, da Juhlin ikke altid er lige rundhåndet med rosende ord om vinene fra Champagne, som han efterhånden har smagt mere end 14.000 forskellige af.



➔ [Find flere alkoholfri alternativer på side 17-19](#)

SPAR 25%
MIX 6 ALKOHOLFRI
ALTERNATIVER PÅ
[LØGISMOSE.DK](https://løgismose.dk)

MEDLEMSPRIS



Richard Juhlin Blanc de Blancs
MRG Wines

Normalpris 1 fl. 159,-
Literpris 212,-

Elegant mousserende vin med en fin sprød syre, afbalanceret friskhed, og en lille restsødme, der skal balancere syren og få os til at glemme fraværet af alkohol. Der er toner af lime og grønne æbler, og frem for alt virker den ikke syntetisk. Selv udtaler Richard Juhlin: "Den är riktigt god, om jag får säga det själv, och att vi har lyckats så bra har gjort mig taggad att förverkliga ytterligare idéer."

Richard Juhlin Sparkling Rosé
MRG Wines

Normalpris 1 fl. 159,-
Literpris 212,-

En alkoholfri vin produceret på Chardonnay og Pinot Noir høstet i det centrale Languedoc. Resultatet er en sart rosa mousserende vin med en fin, sprød syre, afbalanceret friskhed, og en ikke for markant restsødme, med toner af lime og røde bær.

..... Alkoholfri

FRI FOR ALKOHOL – FYLDT MED BOBLER!

Bag Copenhagen Sparkling Tea Company står dygtige Jacob Kocemba, der har brugt mere end 10 år på at udvikle de mousserende udgaver af te. Missionen er at producere verdens bedste alkoholfri bobler. Som Jacob og kompagnonen Bo ganske rigtigt formulerer det; "Alle fortjener et godt glas bobler".

Copenhagen Sparkling Tea Blå 0%

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Den blå udgave er den mest alsidige og derfor også den mest populære. Kan bruges i de fleste sammenhænge, da den har et tilpas sødm niveau.

Copenhagen Sparkling Tea Lyserød 0%

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Den lyserøde er den tørreste udgave. Passer formidabelt til skaldyr og især østers. Brug den også til andre lette retter i det salte køkken.

Copenhagen Sparkling Tea Lysegrøn 0%

Normalpris 1 fl. 149,-
Literpris 198,67

Den mest friske af de tre. Citrus, grøn te og grønne æbler smager den af. Perfekt til det meste i kategorien fisk og skaldyr.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen

SPAR 25%
MIX 6 ALKOHOLFRI
ALTERNATIVER PÅ
[LØGISMOSE.DK](https://løgismose.dk)

MEDLEMSPRIS



..... Alkoholfri

MOCKTAILS – STOR SMAG MED NUL PROCENTER

Ægteparret Red og Kate Johnson etablerede The Original Free Drinks Company i 2019 og lancerede under mottoet "positively alcohol free" en lille serie af alkoholfri cocktails, som de kaldte Highball Cocktails. De startede så småt med at blande deres egne alkoholfri versioner af de klassiske cocktails, da Kate ventede deres første barn.

Det, der først bare var hobby, blev sidenhen en passion, og da de til sidst kunne ramme smagsoplevelsen så præcist, at de ikke savnede sprutten, men blot glædede sig over, at der ikke var nogen tømmermænd, træthed eller sløvhed om morgenen, var der ikke langt fra tanke til handling. Alle Highball cocktails er produceret med naturlige smagsgivere, de er fri for kunstige sødestoffer, og så er de er veganske og glutenfri.

Hos Løgismose finder du 5 alkoholfri klassiske cocktails fra Highball 35,- pr. flaske med 25 cl.

- ❄ Highball Mojito
- ❄ Highball Gin & Tonic
- ❄ Highball Pink Gin & Tonic
- ❄ Highball Cosmopolitan
- ❄ Highball Italian Spritz



SPAR 25%
MIX 6 ALKOHOLFRI
ALTERNATIVER PÅ
[LØGISMOSE.DK](https://løgismose.dk)

MEDLEMSPRIS



NYTÅRSTILBUD I BUTIKKEN
PÅ NORDRE TOLDBOD

HELE UGEN OP TIL
NYTÅRSAFTEN:

Fine de Claire-østers
1 fustage 95,-
SPAR 14,-

**Cava Corpinnat Brut Reserva,
Castellroig**
3 flasker 239,-
SPAR 208,-

DAGSTILBUD

Onsdag 27. december:
Rabat på alle typer kaviar

Torsdag 28. december:
**20% rabat på alt chacuterie
af sortfodsgris**

Fredag 29. december:
20% rabat på al vin (gælder på
ikke i forvejen nedsatte varer)

Lørdag 30. december:
10 tapas 300,- (spar 50,-)

Søndag 31. december:
25% rabat på alle magnumflasker

KOLDRØGET LAKS

➔ **Bestil koldrøget laks til
afhentning fra 30. december her**

TIP: Find nytårsopskriften på
koldrøget laks og spinatvaffel
med gruyéreost udviklet af
kokkene fra Bocuse d'Or på s. 3

NYTÅRETS ÅBNINGSTIDER

Mandag d. 25.	Lukket
Tirsdag d. 26.	Lukket
Onsdag d. 27.	10:00-19:00
Torsdag d. 28.	10:00-19:00
Fredag d. 29.	10:00-20:00
Lørdag d. 30.	10:00-19:00
Søndag d. 31.	10:00-15:00

Mandag d. 1. - Lørdag d. 6.: Lukket

..... Det sker på Nordre Toldbod

GØR NYTÅRSINDKØB
PÅ NORDRE TOLDBOD

Fyld kurven med specialiteter til den store
gastronomiske kulmination på årets sidste aften.

Særligt op til nytår bugner butikken med eksklusive råvarer,
så du kan komme ind i det nye år med den gode smag som
æresgæst. Derudover har vi lavet en række gode dagstilbud,
som med garanti kan forsøde din nytårsaften og bidrage til
festivitassen, ekstravagancen og den gode smag.

Butikken er fuld af kaviar, franske østers, Champagne,
eksklusive franske råvarer og grøntsager, gastronomiske
genveje til den gode middag og meget, meget mere!



20



1.



2.



3.



4.

DETTE KAN DU BLANDT ANDET
FINDE I BUTIKKEN

1. Kaviar: Du finder altid kaviar i butikken
på Nordre Toldbod. Op til jul og nytår har vi
flere forskellige typer af de delikate rogn og
i æsker af 10, 30 og 50 g.

➔ **Se størrelser og priser her**

2. Sorte/hvide trøfler: Gastronomiens
diamanter – hvide trøfler fra Alba og sorte
vintertrøfler.

3. Patéer: Skyd genvej i nytårsforretten,
og servér fransk kanin-, ande- eller land-
paté med grov sennep, kvædemarmelade
og cornichoner.

4. Hummerbisque: Hummerbisque med
blå hummer og Kari Gosse fra bretonske
Groix & Nature. Her må du også gerne
snyde, hvis du selv topper med et stykke
skindstegt fisk eller kammuslinger.

5. Vagtelæg: Dekorative på en skive
koldrøget laks, sildemaden eller friteret
som den lille snack. Opskrifterne finder
du på løgismose.dk

6. Koldrøget laks: Fynbolaksen er af laks
fra Hiddenfjord på Færøerne. En spændstig
koldrøget laks med ren og klar laksesmag.
På løgismose.dk kan du forudbestille laks til
jul og nytår.

7. Bobler: Lad Champagneflaskerne
springe hele aftenen. Vi har flere end
50 forskellige bobler på hylderne!

8. Østers: Selvfølgelig skal der nydes
østers på årets sidste aften – og især til
Champagne. Du finder franske østers i
butikken.



8.

21

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



BESTIL NYTÅRSMENU FRA NORDRE TOLDBOD

Forkæl dig selv og dine nytårgæster på årets sidste aften og lad os stå for nytårsmenuen.

I år har vi kastet kokkeskeen over til vores kompetente og omhyggelige venner hos Mattsson Nielsen. Her er smagen og håndværket omdrejningspunktet, mens det udelukkende er nøje udvalgte og naturlige råvarer, der smager af meget, som får lov at indgå i retterne.

Med andre ord kan du glæde dig til en velsmagende nytårsmenu, som frem for alt også er nem at gå til og færdiggøre hjemme i køkkenet – så skal du blot koncentrere dig om at skåle i bobler og nyde årets sidste festivitas.

➔ [Læs mere om nytårsmenuen og bestil på **løgismose.dk**](#)

LØGISMOSE VIN- & MEJERIUDSALG

Husk, at vi i vores Vin- & mejeriudsalg i Allestedvejle på Fyn også kan klæde dig behørigt på med alt til nytåret. Bestil østers, find værtindegaven eller de rette vine og bobler at skåle nytåret ind i.

➔ [Se butikkens åbningstider på **løgismose.dk**](#)

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

Bliv medlem her

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Klara Lyby Lange

Anders Kokholm Christiansen

Catharina Berman Olsen

Miriam Schou Linulf

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR/

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Find vine og delikatesser på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod.

TILBUD GÆLDER I PERIODEN
1. DECEMBER TIL 31. DECEMBER
2023 FOR MEDLEMMER AF
KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer.