

Speise & Wein

ein Abend von und mit

Eventköchin Annette Popig und Sommelière Juliane Gassert

Freitag, 19.Juni 2015 Beginn: 20.00 Uhr

Macaronnerie, Sofienstraße 23, 69115 Heidelberg

85€ pro Person für 5 Gänge und Macarons, Apero, Weine, Wasser, Espresso

Anmeldung & Vorkasse: info@menue-und-buffet.de

www.einfachwein.net

www.menue-und-buffet.de

[+49 \(170\) 2074764](tel:+491702074764)

In Zusammenarbeit mit



Bitte lesen Sie hier, was Annette Popig vor Ort zubereitet. Die Weine werden von Juliane Gassert moderiert.

Kohlrabicreme, Vanille, Jakobsmuschel, Chili

2014 Weißburgunder, Rinklin, Baden

Fenchel-Ziegenkäsetörtchen, Rosmarin

2013 Domaine de la Renaudie Sauvignon Blanc Tourraine AOC, Loire

Curry vom Huhn, Kreuzkümmel, Koriander, Kokos, Kirschtomaten

2012 Riesling Kabinett feinherb, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

2013 Dürkheimer Feuerberg Schwarzriesling, Darting, Pfalz

Tagliata vom Ochsen-Entrecôte, Zimt, Selleriepüree

2012 La Ferme du Mont „Le Rif“, Vacqueyras AOC, Rhône

Erdbeertiramisu aus selbstgemachten Cantuccini, Limette

2013 Scheurebe Beerenauslese, Darting, Pfalz

Macarons

Espresso

