

Speise & Wein

ein Abend von und mit

Eventköchin **Annette Popig** und Sommelière **Juliane Gassert**

Freitag, 20. November 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

In Zusammenarbeit mit

www.einfachwein.net

www.menue-und-buffet.de

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



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

Kabeljau mit Linsen und Chorizomayonnaise

2014 Frascati Superiore DOCG, Santa Teresa, Fontana Candida, Latium

Saiblingsbällchen mit Mangochutney

2014 Riesling Schiefer trocken, Kruger-Rumpf, Nahe

Fontina-Tortellini in Salbeibutter mit Balsamicoreduktion

2013 Herdade di Esporao Reserva Branco, Alentejo, Portugal

2012 Dolcetto, Le Marie, Piemont

Geschmortes Rindfleisch mit Wacholder, Schupfnudeln, Orangenrotkohl

2010 La Clavée, Grenache & Syrah, Cave Terra Ventoux, Rhone

Schokoladenfondant, Vanillebirne, gesalzenes Karamell

Giboin Pineau des Charentes blanc AC, L' Hermitage

Macarons

Espresso