

Carpe Diem Kulinarium Party 2014

Die Menüs:

Mittwoch, 19. März 2014, 19.00 Uhr

Bretonischer Hummer, Erbse in Gelee, Fenchel & Safranschaum

Dorade Royal, Blumenkohl, Curry & Kapern

Jakobsmuschel, Gurke, Kichererbse, Limette & Ingwer

Perlhuhn, Brunnenkresserisotto & Safran- Apfel

Iberico Schwein, Sobrassada & Zucchini

Schokoladentarte, Mango, Himbeeren & rosa Pfeffer

Vielen Dank an unsere Partner: Champagner: Ayala, Weißwein: Weingut Rainer Wess, Wachau; Rotwein: WeinArt, Destillate: Trausner Brände

Donnerstag, 27. März 2014, 19.00 Uhr

Thunfisch, Avocado, Kaviar & Apfel- Verjuscutney

Hummercanneloni, Krustentier Consommé & Frühlingsgarten süß-sauer

Zander, Topinambur, Brunnenkresse & Senferde

Blutwurstravioli, Champagnerkraut & Portulak

Black Angus, Paprika, fermentierter Knoblauch & Junglauch

Rhabarbernocken, Buttermilch & Sauerrahmeis

Vielen Dank an unsere Partner: Champagner: Gobillard & Fils, Weißwein: Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwart; Rotwein: Weingut Hans Schwarz, Destillate: Herzog Brände

Preis pro Person: € 95,-- (inkl. der angebotenen Getränke)

(Reservierung obligat, eine strenge Tischordnung gibt es nicht)
