

Griechischer Weinabend mit Menü
6 März 2012



1. Gang	Dreierlei Dips (Alifes) Auberginenmousse, Tarama, Schafskäsemousse
Weißwein	Savatiano - Kellerei Zacharias

2. Gang	Gebratene Babycalamares mariniert in Knoblauchöl
Weißwein	Roditis & Grenache Blanc - Kellerei Koutzogiorgakis

3. Gang	Rotbarbenfilet an Salatbouquet
Weißwein	Assyrtiko, Trebbiano & Sauvignon Blanc - Kellerei Zacharias

4. Gang	Jacobsmuscheln auf Currylinsen
Weißwein	Vidiano - Aspros Lagos - Kellerei Douloufakis

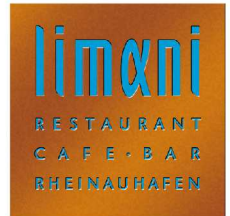
5. Gang	Kaninchen Stifado
Rotwein	Limnio, Cabernet Sauvignon & Merlot

6. Gang	Kalbsbäckchen geschmort in Agiorgitiko-Rotweinsouße an Kartoffelpüree
Rotwein	Agiorgitiko - Kellerei Tzivanis

7. Gang	Lammkotelett vom Karree auf Bulgur mit Pinienkernen
Rotwein	Cabernet Sauvignon - Aspros Lagos - Kellerei Douloufakis

8. Gang	Schokosouffle mit Vanilleeis
Weißwein	Malagouzia - Kellerei Tzivanis
Digestif	Tsipouro Trester - Christos

Griechischer Weinabend mit Menü
6 März 2012



Preis Pro Person inkl. Menü, Wein, Wasser & Digestif: 49 €

Der Preis versteht sich einschließlich gesetzlicher Steuern und Abgaben von derzeit 19 % Mehrwertsteuer

Beginn: 19:30 Uhr

Option: Wir bitten um Reservierung.

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 6 März haben wir, zum Abschluss der Prowein Messe in Düsseldorf, etwas ganz besonderes für Sie organisiert. Wir bieten Ihnen die Gelegenheit den Griechischen Wein mal näher kennenzulernen. Am Abend werden die Winzer persönlich bei uns sein und begleitend zum Menü Ihre Weine vorstellen und präsentieren.

Selbstverständlich wird Ihnen auch ein Dolmetscher alles auf Deutsch übersetzen.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen diesen besonderen Degustationsabend in unserem Hause erleben zu dürfen.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Fragen unter der Nummer 0221/7190590 jederzeit zur Verfügung.



Mit freundlichen Grüßen

Ihr Limani Team