

30. GEBURTSTAG VON T & C

Samstag, den xx.xx.2016, ca. 50 Personen, ca. 18.00 Uhr

SEKTEMPFANG

Fachwerk Sekt / Veltins Pfiff / Orangensaft

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Karamellisierter Ziegenkäse auf Rucolasalat mit & Studentenfutter

Bergmanns Sushi / Matjes Hausfrauen Art

VOM GRILL / AUS DEM SMOKER

T-Bone Steak vom Norwegen Lachs

Marinierte Riesengarnelenspieße

Spareribs

Grillwürstchen / mit und ohne

Gemüseschaschlik

DIE BEGLEITER

Rosmarinkartoffeln

Salat Caprese / Tomate und Büffelmozzarella

Wildkräutersalat

Hirtensalat

Dressings / Apfel-Curry, Balsamico, Joghurt

Ofenfrisches Baguette

Dips / Radieschen Quark, Sour Cream, Kräuterbutter

DESSERT ALS FINGERFOOD

Mascarponecreme / Erdbeeren

Kaffee Crème Brûlé

DIE GETRÄNKE

Fachwerk Sekt

Für unseren ersten eigenen Sekt hat die Sektkellerei J. Oppmann die besten Rebsorten aus Rheinhessen (Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau), dem spanischen Penedes (Xarello, Parellada und Macabeo) und der italienischen Emilia-Romagna (Trebiano) zu einem spritzig-temperamentvollen Schaumwein für 1.000 Anlässe miteinander vermählt.

Der Cuvee überzeugt durch Seine harmonische Art und seine Fruchtigkeit in perfekter Balance mit dem feinherben Säurespiel. Abgerundet wird unser Sekt durch eine sehr feine Perlage, die sicherlich auch Sie begeistern wird.

2015 Grauburgunder trocken, Weingut Markus Pfaffmann / Pfalz

markant, körperreich, würzig und säurearm mit schönen Fruchtnoten

2014 Cabernet Sauvignon, trocken, Cheval D'OC, Frankreich

kräftige Aromen nach roten Früchten und Zimt

Biergetränke

Veltins Pils, Maisels Weisse, Alsterwasser, Radler, Veltins alkoholfrei

Softgetränke

Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
Herzog Life Mineralwasser

Cocktail

Mojito / mit und ohne

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee