

Weine

Winzergenossenschaft
Münchweier-Wallburg-Schmieheim

Menü & Empfang

Grüniger Feinschmecker Service

Musik

Tom Robin & Band

Dekoration

Flower Power Münchweier

Alles zum Preis von 86 €

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



MARTINIABEND 2024

EIN ABEND ZUM GENIEßEN



Karten- und Platzreservierung

Bürgerbüro der Stadt Ettenheim · T. 07822 432-210

Keine Abendkasse!

Freitag, 15. November · 19 Uhr

Münchgrundhalle in Altdorf

Martiniabendmenü

Zum Empfang

Mini-Königinpastetchen mit Räucherlachs
Pflaumen im Speckmantel
Tramezziniröllchen mit Quittenfrischkäse
Kornschnitte mit französischer Pâté
Kaviarbrötchen mit Blütenkäse und Birnensenf
Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse

AUF DEN TISCHEN:

Brot von der Bäckerei Käufer
Französische Salzbutter

Vorspeise – serviert

Cremiger Trüffelkäse mit eingelegter Feige
an knackigem Feldsalat, Sesam und Granatapfel

Warmbuffet

Tranchierter Wildschweinrücken aus heimischer Jagd mit Pfifferlingen,
glasierten Maronen, Rotkraut und Walnuss-Preiselbeer-Muffin
Heilbutt in der Kräuter-Meersalzkruste an Lasagne von der
gegrillten Aubergine mit Kräuterbutterpesto
Niedergegartes Roastbeef an Sauce Bernaise,
Süßkartoffel-Pecorino-Püree und Gemüse

VEGETARISCHE LECKEREI

Aus dem Riesenparmesan – Spaghettini wie in Mailand

Flying Dessert

Mousse von der schwarzen Kirsche mit weißer Schokolade
Crème Brulée
Fruchtiges Pfirsich-Joghurtmousse mit Karamell-Mandeln
Tiramisu mit Birnen
Schokoladenpudding mit heißen Zwetschgen
Französische und deutsche Käsespezialitäten

Sekt / Weinbegleitung

Kardinal Rohan Sekt · extra trocken

2023 Rosé · QBA · trocken

2023 Auxerrois · trocken

2023 Grauer Burgunder · trocken

2022 Weißer Burgunder · trocken

2022 Spätburgunder Rotwein · Spätlese · „Alte Rebe“ · trocken

2023 Muskateller · lieblich

2023 Gewürztraminer · lieblich

Nespresso Kaffee zum Selbstabholen

Schnapsauswahl von der Talblickbrennerei, Elke Niemann
(zum Selbstkostenpreis)