



Cuisinieras Menü

Wine and Dine vom Freitag, 12. März 2010
Kochstudio Uraniastrasse 16, 8001 Zürich

Apéros

Pumpernickel-Rondellen mit Baumnuss-Frischkäse-Mousse und Birne
Bressaola-Rucola-Päckli mit Trüffelöl-Mozzarella-Stückli
Rauchforellen-Mousse auf Apfelscheibe
Zucchetti-Schiffchen mit pochiertem Lachsmousse
Rüebli-Scheiben mit rassigem Erdnuss-Quark
Dreifarbige Peperoni-Dreiecke mit Feta-Kräuter-Frischkäse

George Hendry Chardonnay ,Barrel fermented, Blocks 9, 19, 20 & 21, 2004
Hug Cellars El Papé, 2007 (55% Grenache, 40% Mourvèdre, 5% Syrah)

Vorspeise

Spargel in Blätterteigherzen

Pedroncelli Sauvignon blanc, 2006, Dry Creek Valley, East Side Vineyards
George Hendry Albarino 2007, Napa Valley, Hendry Ranch

Hauptgang Fleisch

Rindsfilet mit Rotwein-Jus, Zucchini-Wintertomaten-Türmchen
und grüne Kartoffel-Purée-Kugel

oder

Hauptgang vegetarisch

Mit Blattspinat gefüllte Omletten mit Gorgonzola-Backhäubchen
und Zucchini-Wintertomaten-Türmchen

George Hendry Cabernet Sauvignon Block 8, 2003, Napa Valley
George Hendry Red Wine 2004, Napa Valley

Käsevariationen

Brin d'Or (würziger Weichkäse) im knusprigen Strudelteig-Mantel mit Pomodori Secchi

George Hendry, Zinfandel Block 7 2004, Napa Valley
Hug Cellars, Syrah 2005, Cedar Lane Vineyard

Dessert

Schokoladen-Soufflée

George Hendry Primitivo 2004, Napa Valley, Hendry Block 24
Rosenblum Black Muscat 2000
Pedroncelli Vintage Port 'Four Grapes' 2002, Dry Creek Valley

Preis pro Person Fr. 140.— inklusive sämtliche Getränke (Wein, Mineral, Kaffee/Tee)
Teilnehmerzahl limitiert, Anmeldungen an degus@CaliforniaWineHug.com bis spätestens 3.
März 2010