



## Le Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage d'Allemagne

**Le Bailliage de Sachsen-Anhalt**  
Bailli Dierk Horst Horstmann

&

**Weingut Thürkind, Gröst**  
Maître Sommelier Mario Thürkind  
Neue Dorfstraße 9, 06632 Gröst

laden herzlich zu einem

# DÎNER AMICAL DU VIN

WEINVERKOSTUNG MIT GOURMETBUFFET

**am Samstag, dem 30. April 2011, 18.00 Uhr.**

Gäste können eingeführt werden!

*Dierk Horst Horstmann*

Bailli  
Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne  
Le Bailliage de Sachsen-Anhalt

*Mario Thürkind*

Maître Sommelier  
Weingut Thürkind  
Gröst



Garderobe: Leger, Landhaus  
Mitglieder tragen Insignien



## ORGANISATORISCHES:

### 1. GOURMETBUFFET:

Erstellt und präsentiert von Chef Rôtisseur Danny Habel (Schlosshotel Schkopau):

- › Vitaminreiche Salatbowlen, knackige italienische Blattsalate mit Rohkost und ein Kartoffel - Pommerysenfdressing
- › Knusprige Bruchetta mit Mozzarellakäse und sonnengereiften Strauchtomaten
- › Sizilianischer Meeresfrüchtecocktail mit bunten Paprikawürfeln und Schalotten
- › Medaillons vom Puter an Ananasconfit und Kerbelblättchen
- › Tranchen von mit grünem Tee und Zitronenmelisse gebeiztem Fjordlachs auf Baguette
- › Gebratene Meatballs gefüllt mit griechischem Schafskäse und Oliven
- › Zarter Schwarzwälder Schinken mit grünem Stangenspargel auf rustikalen Krustenbrotecken
- › Aromatisches Räucherfischmousse mit Limonenfilets auf Chicoreéblättchen
- › Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Sauce im Gurkenschiffchen
- › Auswahl an Brot und Brötchen von unserem Schlossbäcker
- › Mildgesalzene Landbutter und Sour Creme
- › Cremiges Brokkolisüppchen mit gerösteten Mandelblättchen und Tiefseeshrimps
- › Asiatische Satéspießchen auf sautiertem Wokgemüse mit Koriander
- › Im Zitronengrassud gedünstete Medaillons von Lachsfilet und Fussilierfisch
- › Mit Champignons und roten Zwiebel gefüllte Röllchen vom Landschwein mit feiner Rosmarinnote
- › Variation von Gemüse vom Markt mit verschiedenen Garnituren
- › Mallorquinische Schmorkartoffeln, mit Rosenwasser aromatisierter Basmatireis und in Basilikumpesto geschwenkte Penne tricolore
- › Luffiges Limonenjoghurtmousse an marinierten Waldbeeren
- › Hausgebackener Apfel- und Zwetschgenkuchen
- › Kleine Spießchen von internationalem Käse
- › Früchte aus den Gärten dieser Welt

