



18.00 Uhr

Champagnerempfang im Foyer der Villa Bennewitz
Gourmandises

19.00 Uhr

Menü

Kabeljaufilet in der Kaffirlimonenkruste
mit gegrillter Mango und Pekannuß-Chili-Sauce

2009er Gröster Steinberg

Grauburgunder, Qualitätswein mit dem Prädikat Spätlese, trocken
Weingut Thürkind, Saale-Unstrut

Pestoschaumsuppe mit Beef Tatar und Sevruiga Kaviar

2009er Freyburger Edelacher

Silvaner, Qualitätswein mit dem Prädikat Spätlese, trocken
Weingut Thürkind, Saale-Unstrut

Gebrannte Vanillecreme

mit Gänsestopfleber und Apfelspalten

Porto Condo de Monsul Tawny

Quittensorbet mit Slivovitz

Rehrücken im Crêpes Mantel

Thymian-Kirschen, Tortelloni mit Steinpilzen

Kakaosauce

2008er Merlot Errazuris, Curicó-Tal, Chile

Petit fours mit Grenada Schokoladensauce

und Kokoseis

Mount Gay Barbados Rum

Espresso & Gebäck

