



Degustationsmenü Bordeaux im Maison Charlotte

Am Mittwoch, den 5.9.2018 um 19 Uhr

Weinkenner und –sammler Tom Borchert präsentiert im Weinzimmer des Maison Charlotte edle Tropfen namhafter Grand-Cru-Weingüter aus den Bordeaux-Regionen Haut-Medoc, Saint-Emilion und Sauternes, begleitet von einem grandiosen, mit der Weinauswahl perfekt abgestimmten 6-Gänge-Menü. Dabei stellt er Ihnen die Appellationen und Weingüter der degustierten Weine näher vor und gibt Tipps zur optimalen Kombination von Weinen und Speisen.

Austern fine de claire

Cremant de Bordeaux

☆☆☆

Tarte flambée fine garnie d' écrevisses

Stück Flusskrebs Flammkuchen

mit Schmand, getr. Tomaten, Oliven, Flusskrebsfleisch & Käse

Vin Blanc de Bordeaux

☆☆☆

Foie Gras

Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei & Brioche

Sauternes 1er Grand Cru Classé

☆☆☆

Ragoût d'Agneau braisé

Geschmortes Lammragout im Crêpe mit Kräuter der Provence

Haut-Medoc Grand Cru Classé

☆☆☆

Pigeon rôti

Brust & Keule von der Taube, serviert mit feinem Gratin & Rotweinschalotte

Saint-Emilion Grand Cru Classé

☆☆☆

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

Sauternes 1er Grand Cru Classé

**€ 99,00 pro Person inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser
und Kaffeespezialität**

*Ihre Buchung nehmen wir bis zum 31.8.2018 entgegen unter
wine-and-dine@online.de*

***Auch als Geschenkgutschein für einen einzigartigen Genuß-
Abend buchbar.***

*Bitte haben Sie Verständnis, daß wir Ihnen im Falle einer
Stornierung nach dem 31.8.2018 75% des Menüpreises für den
Wareneinsatz in Rechnung stellen.
Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns
vor das Event zu canceln. Geleistete Zahlungen werden dann
selbstverständlich zurück erstattet.*

*Maison Charlotte
Mittelstraße 20,
14467 Potsdam
Tel.: 0331 / 280 54 50
Fax: 0331 / 201 09 62*

