



Kulinarischer Start in den Herbst
mit original pfälzischer Küche

„Escht pälzisch“

am 06.10.2018
ab 19:00 Uhr

bei

Der Pfaelzer – Kulinarischer Weinhandel GmbH
Bergisch-Gladbach (Refrath)

Anmeldung:

Bitte reservieren Sie mir verbindlich Plätze
zum Preis von 59 € pro Person.

Name: _____

Vorname: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Verbindliche
Unterschrift: _____

Betrag bezahlt...

Der Teilnahmebetrag wird fällig bei der Anmeldung. Die Mindestteilnehmerzahl bei dieser Veranstaltung beträgt 25 Personen. Der Pfaelzer behält sich bei Nichtzustandekommen der erforderlichen Personenanzahl vor, die Veranstaltung bis spätestens 01.10.2018 ihnen telefonisch abzusagen.



Weinlesezeit in der Pfalz, Duft nach frischem Most und deftigem Essen aus Straußwirtschaften in jedem Weinort. Zeit für die typische herbstliche pfälzer Küche mit kräftigen roten und weißem Rebsaft. Feiern Sie mit uns diese urgemütlich Herbstzeit mit vielen kulinarischen Überraschungen aus unserer Heimat. Dazu wie immer viele Geschichten und interessante Information zu unserer Leidenschaft.

Unser Vier-Gänge Menu für Sie ausgesucht:

Vorspeise

Grumbeeresupp mit gebrodener Bludworschd

Original pfälzer Kartoffelsuppe mit luftgetrockneter Blutwurst vom „Kultmetzger“ Hambels

+++

Zwischengang

Zwiwwelkuche mit Grienzeich

Traditioneller pfälzer Zwiebelkuchen mit Speck, dazu herbstliche Salate

+++

Hauptgang

Käschdesumaache mit Rotkraud, Marone un Brodkartoffel

Das pfälzer Saumagengericht zum Herbst mit Rotkohl und karamellisierten Maronen, dazu Bratkartoffel

+++

Dessert

Kerscheplotzer mit Vanillesooß

Typischer pfälzer Kirschkuchen mit lauwärmer Vanillesauce

Dazu unsere Weinvorschläge:

Begrüßung

Blanc de Blancs *S*, Crémant, Brut, Wg. Winterling, Niederkirchen, Sekt bA

+++

Vorspeise

2015, Chardonnay/ Muskateller „Metamorphose“, trocken, Wg. Weisbrodt, Niederkirchen, Pfalz Qw.

2017, Gelber Orleans, trocken, Wg. Knipser, Laumersheim, Pfalz Qw.

+++

Zwischengang

2017, Gewürztraminer/ Riesling „Küferschlag“ halbtrocken, Wg. Weisbrodt, Niederkirchen, Pfalz Qw.

2016, Riesling „Ungeheere“ (GG Lage Ungeheuer), trocken, Wg.. Acham-Magin, Forst, Pfalz Qw.

+++

Hauptgang

2017, Rosé Fumé, trocken, Wg. Zeter, Neustadt-Haardt, Pfalz Qw.

2015, Spätburgunder „Tradition“, trocken, Wg. Kuhn, Laumersheim, Pfalz Qw.

+++

Dessert

2016, Gewürztraminer, Spätlese, fruchtsüß, Wg. Dengler-Seyler, Maikammer, Pfalz Qw.

Schattenmorellenbrand, Provis-Anselmann, Edesheim

Alle weiteren Getränke berechnen wir gesondert.
(etwaige Änderungen der Speisen und der Weine behalten wir uns vor)