

# GASTRONOMIE | PÜTTER

IM ANGLO-GERMAN CLUB | HAMBURG

Harvestehuder Weg 44 • 20149 Hamburg • Tel. 040 – 450 15 50 • Fax 040 / 450 155 15  
www.gastronomie-puetter.de • info@gastronomie-puetter.de



## Weinmesse am 14. April 2018

mit allen hier aufgeführten Winzern

**12:30 – 18:00 Uhr** Eintritt frei, Zutritt erst ab 18 Jahren

### Degustationsmenu am Fr. 13. April 2018:

C. von Schubert'sche Gutsverwaltung Grünhaus (Ruwer)  
Sektmanufaktur Schloss VAUX (Rheingau)  
Weingut Dr. Heger (Baden)  
Weingut Jean Buscher (Rhein Hessen)  
Weingut Künstler (Rheingau)  
Weingut Markgraf von Baden (Baden)  
Weingut Schloss Proschwitz (Sachsen)  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt (Mosel)  
Weingut Schloss Vollrads (Rheingau)  
Weingut von Gleichenstein (Baden)  
Weingut Weegmüller (Pfalz)

### Degustationsmenu am Sa. 14. April 2018:

Bürgerspital zum Hl. Geist (Franken)  
Familie Hugel (Elsass)  
Fürst Hohenlohe-Oehringen (Württemberg)  
Weingut G. Albrecht Schneider/Müller (Rhein Hessen)  
Weingut Kruger-Rumpf (Nahe)  
Weingut J. Neus (Rhein Hessen)  
Weingut Nägelsförs (Baden)  
Weingut Thanisch (Mosel)  
Weingut Türk (Kremstal)  
Weingut Werther Windisch (Rhein Hessen)

**Die Gastronomie Pütter präsentiert die „restliche“ Weinwelt.**

**Weitere Aussteller werden die Chocolaterie "Läderach", der „Safran und Vanillehandel Eberhard Pütter“ & „Emil Scheibel Schwarzwaldbrennerei“ sein.**

**Während der Messe bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich mit kleinen Köstlichkeiten aus unserer Küche zu stärken.**



## Unser Wein-Degustationsmenu am 13. und 14. April 2018

19:00 Uhr Empfang - 19:30 Uhr Menu für € 98,00 pro Person – inklusive aller Getränke



**Gebratenes Lammfilet an konfiertem Chicoree**

**Spinatsalatbouquet mit Safran-Dressing  
Schafskäseavioli und Cassisfeigen**

∞

**Gebratenes Wolfsbarschfilet  
Kokos-Garnelen-Sauce, Zuckerschoten  
und Gewürzreis**

∞

**Geschmortes Kalbsbäckchen in eigener Jus  
Selleriesamtpurée und bunte Rübchenchips**

∞

**Parmesanbrûlée mit Dörrobstmarmelade**

∞

**Mit Holunderblütenmeringue  
geflämmte Schokoladentarte „Läderach“  
glasierte Apfelwürfel, Veilchenmarshmallow  
und Toffeesauce**

Um 19:00 Uhr reichen wir Ihnen einen Aperitif.

Im Anschluss servieren wir Ihnen dann  
nebenstehendes 5-Gänge-Menu,  
bei dem zu jedem Gang zwei Winzer jeweils einen Wein  
präsentieren und kommentieren.

∞

Wir versprechen einen vergnüglichen und interessanten  
Abend mit erlesenen Speisen und hervorragenden Weinen.

∞

Aufgrund der großen Beliebtheit dieses Events bitten wir um  
rechtzeitige Reservierung!

Am **Degustationsmenu** am  Freitag, 13. April 2018  Samstag, 14. April 2018

nehme ich mit insgesamt \_\_\_\_\_ Personen teil (Bitte kreuzen Sie den gewünschten Abend an).

Wir bitten um Überweisung des Gesamtbetrages (€ 98,00 pro Person) auf folgendes Konto:

**IBAN: DE02 2019 0003 0000 1021 05**

**BIC: GENODEF1HH2**

**Verwendungszweck: Weinmenu + Datum**

Reservierungen werden nach Zahlungs-Eingang berücksichtigt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei einer Absage innerhalb von 24 Stunden vor der Veranstaltung erlauben wir uns, eine Stornierungsgebühr in Höhe von € 75,00 pro Person in Rechnung zu stellen. Sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, informieren wir Sie nach Ihrer Anmeldung.

An der kostenlosen **Weinmesse** am 14. April 2018 von 12:30 – 18:00 Uhr nehme ich gern teil.

Name: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Tel. Nr.: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Bitte nehmen Sie mich mit in Ihren Newsletter auf.