

# 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 30. März 2019

mit allen hier aufgeführten Winzern

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

### Degustationsmenu am Fr. 29. März 2019:

Weingut Dr. Heger (Baden)  
Weingut Markgraf von Baden (Baden)  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt (Mosel)  
Weingut Weegmüller (Pfalz)  
Weingut Prinz (Rheingau)  
Sektmanufaktur Schloss VAUX (Rheingau)  
Weingut Jean Buscher (Rheinhausen)  
Weingut J. Neus (Rheinhausen)  
Weingut Riffel (Rheinhausen)  
C. von Schubert'sche Gutsverwaltung Grünhaus (Ruwer)  
Weingut Schloss Proschwitz (Sachsen)

### Degustationsmenu am Sa. 30. März 2019:

Weingut Nägelsfürst (Baden)  
Louis Latour (Burgund)  
Familie Hugel (Elsass)  
Bürgerspital zum Hl. Geist (Franken)  
Weingut Türk (Kremstal)  
Weingut Reiner Heil (Mosel)  
Weingut Kruger-Rumpf (Nahe)  
Weingut Schloss Vollrads (Rheingau)  
Weingut G. Albrecht Schneider/Müller (Rheinhausen)  
Fürst Hohenlohe-Oehringen (Württemberg)

Zusätzliche Aussteller sind: **Chocolaterie „Läderach“** mit ihren Schokoladen-Kreationen, **Whitley Neill Gin** mit Gin-Kreationen und die **Gastronomie Pütter** mit der „restlichen“ Weinwelt.

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



## Unser Wein-Degustationsmenu am 29. und 30. März 2019

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



**Carpaccio vom gebeizten Kaninchenrücken  
mit Rapunzelblättern und Senfsaatkaviar  
Winzersalat à la Waldorf mit Weintrauben  
und geröstetem Speck**

∞

**In Kaffir-Sud pochirtes Seeteufelfilet  
sautierter Curry-Spitzkohl, Perlgraupenrisotto mit Mango**

∞

**Gebratenes Kalbsfilet-Medaillon  
Thymianjus, gebranntes Lauchsoufflé  
Spargelgemüse mit Möhrchen und Champignons**

∞

**Käsevariationen**

∞

**Gefülltes Mousse au Chocolat**

(mit Vollmilch-Kuvertüre von Läderach)

**marinierte Birnen im Berberitzen-Karamellsud  
Holunderblüten-Vanillesauce**

Um 19:00 Uhr reichen wir Ihnen einen Aperitif.

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

∞

Wir versprechen einen vergnüglichen und interessanten  
Abend mit erlesenen Speisen, hervorragenden Weinen sowie  
verschiedenen Aperitiven und Digestiven.

∞

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

Am **Degustationsmenu** am  Freitag, 29. März 2019  Samstag, 30. März 2019

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 € 80,00 pro Person in Rechnung zu stellen. Sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, informieren wir Sie nach Ihrer Anmeldung.

An der kostenlosen **Weinmesse** am 30. März 2019 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.

