

WEINSOMMELIERABEND

EIN ABEND IM HOTEL ASAM MIT WEIN SCHROLL, NEUKIRCHEN

Genießen Sie einen gemütlichen Abend im Restaurant des Hotel ASAM und lassen Sie sich von unserer Küche kulinarisch verwöhnen. Gestartet wird der Abend mit einem saisonalen Aperitiv. Im Anschluss werden Ihnen, begleitend zu einem 3- oder 4-Gänge-Menü, verschiedene Weine von unserem Experten Wein Schroll aus Neukirchen vorgestellt. Sie erfahren Wissenswertes über die Grundlagen des Weinbaus & der Herstellung, die Rebsorten, Winzer & Anbaugebiete der begleitenden Weine und natürlich Hintergründe, warum ein Wein mit dem jeweiligen Gang kombiniert wird.

3-Gänge-Menü:

Black Angus-Tatar mit Kresse-Mayo, Wachtelei, Parmesan und Wildkräutern

*Filet vom bayerischen Landschwein mit Limetten-Nusskruste
an Sellerie, Kartoffeln und wildem Spargel*

*Pochierte Safran-Vanille-Williams-Birne mit Profiterol,
Walnusseis und Himbeer-Joghurt-Crumble*

4-Gänge-Menü:

*Thunfisch-Sashimi mit Dashi-Mayonnaise, cremiger Avocado,
Forellenkaviar und Granny Smith*

Parmesan-Trüffelsuppe mit Chorizo und Tomaten-Oliven-Focaccia

*Im Heu gegartes Rinderfilet mit Erbsen-Ingwercreme, Vanillekarotten
und Portwein-Schalotten-Sauce*

Schokoladen-Chili-Mousse mit Limonensorbet, Waldfrüchten und Macaron



Gerne bieten wir
Ihnen auch ein
vegetarisches
Menü an!

10 bis 20 Teilnehmer

Dauer ca. 2,5 Stunden

3 Gang Menü 75,00€ pro Person

4 Gang Menü 85,00€ pro Person

für das Menü, einen Aperitiv und

korrespondierende Weinbegleitung zu jedem Gang