

Ihr Bestellformular

für



Kulinarische Köstlichkeiten zum Opernball 2010

Wenn Sie kommen, ist alles schon vorbereitet.
Senden Sie umseitiges Bestellformular einfach per Fax an 0611 / 536 -222
oder übermitteln Sie uns Ihre **individuellen** Wünsche per E-Mail an
info@kurhaus-gastronomie.de

Bei kulinarischen Nachfragen stehen wir Ihnen unter der oben genannten E-Mail Adresse
oder telefonisch unter der Rufnummer 0611 / 536-200 zur Verfügung.

Um Ihre Wünsche berücksichtigen zu können, bitten wir um Bestellung
bis Freitag, 26. Februar 2010, 18:00 Uhr.

**Die Rechnung wird von der Kreditkartennummer
von Ihrem Konto abgebucht.**

Bitte prüfen und unterzeichnen Sie am Ball-Abend Ihre Rechnung!

Joel Krüger

Bitte ergänzen Sie Ihre Angaben für die Bestellung Opernball 2010:

Tisch-Nummer _____ Name _____
Personenzahl _____ Firma _____
Straße _____ PLZ / Ort _____
Telefon-Nr. _____ Fax-Nr. _____
Kreditkarten-Nr. _____ Gültig bis _____
Kreditkarten-Institut: _____

Mit der Angabe der Kreditkarten-Nummer buchen wir den Rechnungsbetrag nach der Veranstaltung direkt von Ihrem Konto ab.

Mit Ihrer Unterschrift garantieren Sie für Ihre Bestellung. In jedem Fall bitten wir Sie, die Rechnung am Abend zu prüfen und zu unterschreiben.

Gedeck pro Person 2,50 €

Eby, Baguette, Trimmi und gesalzene Butter
(wird bei jeder Bestellung automatisch berechnet.)

VORSPEISEN

_____ **Halber Hummer**
von der Prince Edward Insel
mit Chilli Relish, heller Cocktailsauce
und Salatbouquet 38,00 €

_____ **Carpaccio vom Angus Rind à la Cipriani**
mit 5g Kaviar Limonen Crème Fraîche 32,00 €

_____ **Vorspeisen Ouverture**
Graved Lachswürfel mit Senf-Honig Dillsauce;
Tuna in Sesam auf Glasalgensalat; Geflügelsalat;
Geräucherter Saibling mit Apfelmeerrettich; Scampi
in Dill gebraten auf Cocktailsauce 33,00 €

_____ **Es muß nicht immer Kaviar sein, aber zum großen Ball vielleicht?**
Kaviar Kaviar Kaviar
30g Malossol Kaviar mit mehligem Kartoffeln,
Sauerrahm, gehacktem Eiweiß und Eigelb
sowie Zwiebeln 95,00 €

_____ **Opern Vorspeisen Ferngucker** (auf Vorbest.)
ab 2 Personen Preis pro Person
Riesen Scampi mit Cocktailsauce im
Bananenblatt; Antipasti mit Louisiana Garnelen und
Meerrettich-Ketchup Sauce;
Vitello Tonnato; Lachsfilet Zar Nikolai mit
Apfelmeerrettich; Gänsestopfleberterrine mit
Apfelgelee; weißer Spargel mit Ei-Vinaigrette;
Geräucherte Lachsforelle vom Königssee; Tuna
in Sesam mit Algensalat 36,00 €

HAUPTGÄNGE

_____ **Lachsforelle im Pergamentpapier**
mit Dill Gemüsejuliennene
und Stampfkartoffeln 29,00 €

_____ **Frischer weißer Stangenspargel**
mit jungen Kartoffeln und zerlassener Butter 29,50 €

_____ **Gegrillter weißer Heilbutt**
mit Pesto, weißem Stangenspargel,
mehligem Kartoffeln und Hollandaise 36,00 €

_____ **Carée vom Waliser Lamm**, Thymiansauce
mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen,
und Baby Karotten 38,00 €

_____ **Rinderfilet (180g)**
mit heller Pfeffersauce mit grünen Bohnen,
Bohnenkraut und Kartoffelschaum 36,00 €

DESSERTS

_____ **Frische Waldbeeren** 20,50 €
mit Vanilleeis, flüssiger Sahne
und Fruchtmarmelade

_____ **Ball Etagère** 19,50 €
Zitronentarte mit Himbeeren,
Mousse au Chocolat mit Erdbeeren
und Mangosalat mit eigenem Sorbet

CHAMPAGNER / SEKT 0,75 l

_____ Fürst von Metternich, extra trocken
oder rosé 46,00 €
_____ Lanson « Black Label » brut 86,00 €
_____ Laurent Perrier, brut 92,00 €
_____ Lanson rosé brut « Pink Edition » 112,00 €
_____ 2000 Champagner Dom Pérignon 240,00 €

WEIßWEIN 0,75 l

_____ 2008er Kiedricher Sandgrube
Riesling Qualitätswein, trocken 38,00 €
_____ Weingut Speicher Schuth (Rheingau)
_____ 2008er Grauburgunder,
Spätlese trocken, Südliche Weinstraße
Weingut Karl Pfaffmann (Pfalz) 42,00 €
_____ 2008er Riesling Gelblack
Qualitätswein, trocken
Schloss Johannisberg (Rheingau) 49,00 €
_____ 2008er Terre di Tufi
Teruzzi & Puthod (Toskana) 58,00 €
_____ 2008er Pouilly Fumé
Pierre Marchand & Fils (Pouilly sur Loire) 59,00 €
_____ 2008er Sauvignon Blanc
„Steirische Klassik“
Weingut Tement (Südsteiermark) 64,00 €
_____ 2007er Riesling Grünlack
Spätlese, trocken
Schloss Johannisberg (Rheingau) 78,00 €

ROTWEIN 0,75 l

_____ 2007er „Les Trois Tomates“
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Domain de St. Eugène (Languedoc) 44,00 €
_____ 2007er Leopard's Leap
Pinotage Shiraz, Südafrika 58,00 €
_____ 2008er Tu Le Mérites (Du hast es verdient)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Schneider & Hensel (Pfalz) 58,00 €
_____ 2006er „La Braccasca“
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G
Villa Antinori (Montepulciano) 79,00 €
_____ 2005er Perinet
Carinena, Garnacha,
Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah
Mas Perinet S.L. (Priorat - Katalanien) 82,00 €
_____ 2004er Château Clarke
Baron Edmund de Rothschild
(Listrac-Medoc) 87,00 €
_____ 2006er Sito Moresco
(Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Angelo Gaja (Langhe) 98,00 €

Wasser
_____ Selters La Culinaria leicht, 0,75 l 11,00 €
_____ Selters La Culinaria naturell, 0,75 l 11,00 €
_____ Gegenbauer Naturtrüber Traubensaft, 0,2 l 3,80 €

Unterschrift : _____

Datum : _____