

... mit Champagne Nicolas Feuillatte

Am 19. Oktober 2018 ab 19.30 Uhr

Liebe Freude und Gäste des Hauses, das Tristan-Team freut sich Ihnen einen Abend mit den wunderbaren Champagner-Kreationen von Nicolas Feuillatte und einem herbstlichen Menü präsentieren zu können.

Thomas Gruber stellt Ihnen das Champagnerhaus Nicolas Feuillatte vor.

Menü

Gruß aus der Küche

Nicolas Feuillatte Réserve exclusive brut

Variationen von der Ente mit asiatischen Aromaten und Portwein-Gelee auf Walnuss-Granatapfel-Salat

Nicolas Feuillatte Champagne Sélection demi-sec

Riesengarnele und Jakobsmuschel in Vanille gegrillt, mit gebackener roter Beete und Perlgraupen

N.F. Collection Vintage blanc de blancs brut, 2008

Waldmeister-Basilikum-Sorbet

Nicolas Feuillatte Champagne Réserve exclusive rosé brut

Hirschkalbsrücken in Koriander-Ingwer-Beize, mit Champagner-Kraut und Haselnuss-Macaire-Kartoffeln

N. Feuillatte Grand Cru blanc de noirs brut, 2008

Tristans Sabayon mit Zwetschgen, weißem Mokka-Eis und Tarte von Valrhona-Schokolade

Nicolas Feuillatte Champagne Graphic Ice rosé

Menü inkl.
Champagner u. Wasser
119 €

Tristan Restaurant

Limburger Straße 22 | 61462 Königstein
Öffnungszeiten: Mi-So 18-24 Uhr
(Veranstaltungen a. A.)
Reservierungen unter 06174 92 85 25

Catering im Media Campus

Tel: 069 9474610
Fax: 069 94741611
Mail: info@catering-tristan.de

Tristan quer Beet GbR

Wilhelmshöherstraße 283 | 60389 Frankfurt
Inhaber Tristan Herrle & Christopher Knöller
USt.-ID: DE 222999478
Steuer-Nr.: 03 375 60353