

france

WEINE AUS FRANKREICH



TOUR DE FRANCE

Kulinarischer WEINGENIESSER Workshop
Mittwoch, 9. Juni 2010 | 18.00 – ca. 23.00 Uhr

Ein kulinarischer Parforceritt quer durch die französische Genussrepublik mit Madame „la Sommelière“ Christine Balais und Monsieur „le chef de cuisine“ André Siebertz.

Schauen Sie dabei den Köchen in die Töpfe und lassen Sie sich vom sprichwörtlichen Savoir vivre der Französin Christine Balais nicht nur um den Finger sondern auch um die Zunge wickeln. Bei schönem Wetter tafeln wir auf der Terrasse! Und als besondere Leckerbissen servieren wir zwischendurch eine virtuelle „Tour de France“. Hier können Sie Ihr Fachwissen ergänzen und alle Fragen über französische Weine stellen, die Sie schon immer bewegt haben! Christine Balais wird Ihnen Rede & Antwort stehen.

18.00 – 18.30 Uhr

HEURE de l'APÉRITIF

Selbstverständlich servieren wir Ihnen, bevor Sie zu Tisch gehen ein anregend erfrischendes Getränk und ein paar Kleinigkeiten zum Knabbern. Dieses obligatorische und unveränderliche Ritual ist unumgänglich. Santé!

Oliven, Pistazien, Farcie, Pflaumen mit Speck, etc.
Cremant oder Kir

18.30 – 19.00 Uhr

ENTRÉES & AMUSE GUEULES

Ein Entrée ist ein Eingang - eines Hauses oder eines Menüs. Und auf keinen Fall mit einer Vorspeise zu verwechseln. Sowohl ein „Amuse gueule“ oder die Elsässer Variante „Amuse bouche“ werden als Entrée bezeichnet. Wobei „La gueule“ eher ein recht vulgärer Ausdruck für „Schnauze“ ist. In der feinen französischen Küche aber soll sich die „Schnauze“ – also der Gaumen – amüsieren und sich auf kommende Freuden einstellen.

Austern Fine de claires
Chablis

*

Pot au feu von grünem Spargel und Bohnen (mit Vinaigrette) und gratiniertem Ziegenkäse
Sauvignon blanc, Loire

19.00 – 19.30 Uhr

HORS d'OEUVRE - POISSON

Anders als das Entrée darf die Vorspeise durchaus auch ein wenig sättigen. Es soll sozusagen eine köstliche Grundlage für die weitere Menüfolge schaffen.

Coquilles Saint Jacques gebraten mit Beurre blanc
Chardonnay, Burgund

19.30 – 20.30 Uhr

VIRTUELLES INTENSIV-SEMINAR



20.30 – 21.00 Uhr

HORS d'OEUVRE

Salat Niçoise mit Thunfisch, Anchovis, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

Rosé, Provence

*

Gebratene Leber auf Balsamicolinsen

Côtes du Ventoux, Rhône

21.00 – 21.30 Uhr

TROU NORMAND

Calvados

21.30 – 22.00 Uhr

PLAT PRINCIPAL

Der Hauptgericht besteht zwingend aus Fleisch, Geflügel oder Fisch, wobei in Frankreich klassischerweise Geflügel und Fisch im Entrée und Hors d'oeuvre serviert werden und im Hauptgang dann das Fleisch.

Entrecôte am Stück gebraten

2004 Château Cissac Cru Bourgeois, Haut Médoc, Bordeaux

DOPPELMAGNUM – 3 Liter

22.00 – 22.30 Uhr

FROMAGE

Die Käseplatte gilt als krönender Abschluss des wichtigeren Teils des Essens und ist unverzichtbar.

Munster mit Kreuzkümmel

Gewürztraminer, Elsass

ab 22.30 Uhr

DESSERT

Süße Leckereien in Form von Kompott, Mousse au chocolat, Tarte oder Schokoladenschmelz, die heiß oder warm auf den Tisch kommen. Im besten Fall wird dazu der passende Vin doux naturel serviert!

Schokoladenschmelz

Banyuls Grand Cru, Roussillon

Kosten pro Person: 95,00

ANMELDUNG

Hotline für weitere Informationen und die Anmeldung: Vera Meyer | GENUSS WERKSTATT
FISCHERS Weingenuss & Tafelfreuden | Hohenstaufenring 53 | 50674 Köln | 0221 / 310 847 0
info@fischers-wein.com | www.fischers-wein.com