

Newsletter Januar 2018

Gutes Neues Jahr 2018

wünschen wir allen unseren Kunden, Geschäftspartnern und Freunden. Mit unseren Veranstaltungen möchten wir Ihnen gerne auch in diesem Jahr Momente der Freude und Entspannung bieten. Erfreuen Sie sich an dem vielfältigen Angebot rund um Speisen und Wein.

Nochmals guten Start für 2018 wünscht Ihnen

Karl Eisele & Team

P.S. Leider musste Herr Andreas Dechamps die geplanten Veranstaltungen aus persönlichen Gründen absagen.



Unsere Weinveranstaltungen

Winzerabend mit Lisa Edling & Hanno Rothweiler

aus den gleichnamigen Weingütern der Hessischen Bergstraße. Lassen Sie sich von diesen Weinpersönlichkeiten in die Geheimnisse ihrer Weinbaukunst entführen.

Natürlich mit der Verkostung der Weine aus den Weingütern

- am Freitag, den 19. Januar 2018



Barolo & Co mit Trüffelmenü

Geniessen Sie die Weine aus dem Piemont von Arneis, Nebbiolo, Barbaresco und Barolo abgerundet von einem 4 Gänge Trüffelmenü mit schwarzen und weißen Trüffeln aus Alba.

- am Freitag, den 26. Januar 2018

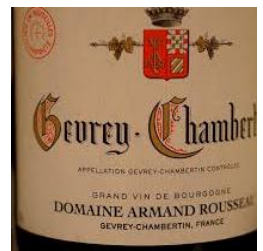


Grosse Burgunder Weine mit einem 4 Gänge Menü

-eine Hommage an den großen französischen Koch Auguste Escoffier-

Geniessen Sie dazu Weine aus Chablis, Puligny Montrachet, Gevrey Chambertin und

Morey St. Denis. - am Freitag, den 23. Februar 2018





WEINSCHMECKER

erlesene Weine - köstliche Küche



Januar-Februar 2018 – Villa Büchner Pfungstadt

FR 19.01

Bergsträßer Weine

19.00 Uhr
Büchner Stube
49,50 pro Person
(mindestens 10
Teilnehmer)

Lisa Edling & Hanno Rothweiler von den gleichnamigen Weingütern präsentieren je 3 Weine aus ihrem Weinkeller. Unser Küchenteam serviert Ihnen ein regionales 3 Gänge Menü: Im Preis enthalten sind Weinprobe, 3 Gänge-Menü, Mineralwasser und Digestif.

FR 26.01

Barolo & Co mit Trüffelmenü

19.00 Uhr
Büchner Stube
98,50 pro Person
Inkl. Aperitif, Weine,
Mineralwasser
4 Gänge Menü
(mindestens 10
Teilnehmer)

Viele unserer Gäste haben uns gebeten diese Veranstaltung zu wiederholen. Hier das Menü mit weißen und schwarzen Trüffel aus dem Piemont:

Vitello tonnato & Kalbfleischtartar mit schwarzen Trüffel
Piemonteser Tajarin Nudeln mit weißen Trüffel
Pochiertes Ei in leichter Käsecreme mit schwarzen Trüffel
Piemonteser Käse mit Pflaumensenf
Bourbon Vanilleeis mit Trüffelhonig

FR 16.02. + 16.03

Küchentisch- Party

19.00 Uhr
Büchner Stube
40,00 Euro
(maximal 14 Teilnehmer)

Wir treffen uns in der Küche zum Aperitif und der Menübesprechung. Dabei können Sie dem Koch über die Schulter schauen und je nach Lust und Laune bei der Zubereitung helfen. Am großen Tisch nehmen wir gemeinsam Platz und freuen uns auf einen genussvollen Abend. Im Preis zum 3 Gang Menü sind enthalten: ein Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee & Digestif.

FR 23.02

Grosse Burgunder Weine

19.00 Uhr
Büchner Stube
89,00 pro Person
Inkl. Aperitif, Weine,
Mineralwasser
4 Gänge Menü
(mindestens 10
Teilnehmer)

Burgunder Weine aus Chablis, Puligny Montrachet, Gevrey Chambertin und Morey St. Denis

Ententerrine mit lauwarmen karamellisierten Birnen und Walnüssen

Hummermedaillons auf Blumenkohl-Vanilleschaum und Hummerbisque

Lammkaree mit Raz el Hanout gewürzt auf Schnippel-Bohnen, Jus mit Tomaten und Basilikum, Kartoffel-Pilzkuchen

Französischer Rohmilch Käse mit Lavendelhonig



Weine & Events UG (haftungsbeschränkt)
Umlandstrasse 20 Pfungstadt
Fon : 01575-350548
info@villa-buechner.de
www.villa-buechner.de