

WINE & DINE

Katalanische Spitzenweine und Cavas im Schloss Binningen am Freitag, 3. September 2010



Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen



Thierry Fischer



GENUSS IM SCHLOSSPARK

Agustí Torelló Mata gehört mit seinen Cavas zu den absoluten Spitzenerzeugern von Schaumwein. Lassen Sie sich überraschen, wie gut Cava zum Essen passen kann. Dass die besten katalanischen Weine im Priorat wachsen, ist kein Geheimnis mehr, aber Celler Joan Simó, mit seiner kleinen Produktion von 25'000 Flaschen pro Jahr, gilt als Geheimtipp! Entdecken Sie seine Weine im Schlosspark in Binningen.

Wir holen diese edlen Tropfen zu uns und zelebrieren den Spätsommer im Schloss Binningen. Cava-Aperitif unter Kastanienbäumen, katalanische Häppchen aus der Küche von Thierry Fischer – und dazu die erfrischende Musik von Rebecca and the Sophistocats. Das Abendessen servieren wir im Schloss Binningen und merken, dass unsere Ferienträume ganz schnell ganz nah sein können.

Menü

Tapasbuffet

- Tortilla
- Chorizo
- Oliven
- Knoblauchbrot
 - Gazpacho
- Fisch in Tomatensauce
 - Calamares
 - etc.

Cava Reserva brut 2007

Knoblauchschaumsuppe
mit Venusmuschelsorbet

Cava Reserva brut 2007 oder Priorat DOCa Les Sentius 2006

Gebratenes Doradenfilet
Zarzuelarisotto und geschmorter Fenchel

Cava Rosat Reserva brut 2007 oder Priorat DOCa Les Sentius 2006

Spanferkel mit Oliven
Kartoffeln «confit à l'huile» und Paprikagemüse

Cava Gran Reserva Kripta brut nature 2005 oder Priorat DOCa Les Eres 2005

Katalanische Creme mit Cava-Eis



**Anmeldung: Schloss Binningen, Schlossgasse 5, Binningen, Tel. 061 425 60 00, info@schlossbinningen.ch
Der Anlass beginnt am Freitag, 3. September 2010, um 19 Uhr und kostet CHF 155.–.**

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen

Laufenstrasse 16 | 4018 Basel | Tel. +41 61 338 90 90 | Fax +41 61 338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch