

Sherry & Food

am 25.11.2022 um 18.00 Uhr
im Hotel Gasthof Hasen



Erleben Sie **exzellente Sherrys** aus dem Hause Lustau, ausgewählt vom Weinhaus Alte Brennerei. Wir servieren zur Abrundung ein **4-Gang-Gourmet-Menü**. Es kocht für Sie: Küchenmeister Gerhard Nölly.

Sherry & Food: 101,00 € p.P.
inkl. 5 Sherryproben, Menü,
Wasser und Infomaterial



Anmeldung und Vorkasse erforderlich, **Ticketverkauf nur über Weinhaus Alte Brennerei: www.alte-brennerei-holz.de**

Das Menü - Sherry & Food

Exzellente Sherrys ausgesucht vom **Weinhaus Alte Brennerei**.

WEINHAUS
ALTE BRENNEREI
Wein · Whisky · Spirituosen

Amuse

Ziegenfrischkäse / Rote Beete / Quitte / Haselnuss

Garnele / Orange / Eigelb
Champignon / Meeresspargel

Entrecote Double / Fuete Kruste / Kalbsjus
Kürbis / Kartoffel

Zwetschge / gebrannte Nuss / Schokolade / Topfen

Petits Fours



Durch den Abend begleitet Sie Francisco Rodriguez-Lopez („Paco“), seines Zeichens Markenbotschafter für **Emilio Lustau** in Deutschland. Genießen Sie die hohe Qualität ausgezeichneter Sherrys und erfahren Sie mehr rund um die Welt der spanischen Likörweine.