

BOISSONS

APERITIF

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Spirit of Schengen Cuvée Brut
Cuvée de l'Ecusson Brut
Campari eau / orange
Campari orange
Martini rouge
Porto rouge

LES DOMAINES DE VINSMOSELLE

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Spirit of Schengen Cuvée Brut
Pinot Blanc Coteaux de Schengen 2013
Pinot Gris Wellenstein Foulschette 2012 Art & Vin série 25
Riesling Grevenmacher Fels 2012 Art & Vin série 25
Gewürztraminer Chartre Schengen 2009
Chardonnay Château Edmond de la Fontaine 2013
Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine 2013

BERNARD-MASSARD

Cuvée de l'Ecusson Brut
Crémant Domaine Clos des Rochers
Pinot Blanc Domaine et Tradition Domaine Clos des Rochers 2012
Riesling Grevenmacher Fels Domaine Clos des Rochers 2012
Riesling Ahn Palmberg Domaine Clos des Rochers 2011
Pinot Gris Château de Schengen Domaine Thill 2013
Pinot Noir Rouge Domaine Clos des Rochers 2011

WENGLER CHÂTEAUX & DOMAINES

Charme des Demoiselles Rosé Château Sainte Roseline 2013
Langhe Chardonnay Moccagatta (Piemonte) 2013
Blanc de Blanc de Cassis Domaine du Paternel (Provence) 2013
Deella Rouge Domaine des Aurelles (Languedoc-Roussillon) 2010
Côte de Nuits Villages Henri Naudin-Ferrand 2011
Château Montaignillon Montagne Saint Emilion 2010
Rosso di Montepulciano Dei (Toscana) 2011
Promis Ca'Marcanda (Toscana) 2012

LE CELLIER BY HEINTZ

Henri Gaillard Rosé (Côte de Provence) 2013
Bardolino Chiaretto DOC (Rosato de Veneto) 2013
Maison Quiot Côtes du Rhône Sablet (Vallée du Rhône) 2010
Maison Quiot Gigondas (Vallée du Rhône) 2010
Montepulciano Trinita (Abruzzo) 2007
Château de Santenay Mercurey (Côte de Beaune) 2010
Damilano Barbera D'Alba DOC (Piemont) 2012

LE VIN AU PICHET

Riesling Côtes de Grevenmacher, Marque National 2013
Henri Gaillard Rosé (Côte de Provence) 2013
Petit Pont Rouge Preignes le Vieux 2013
Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine 2012

EUR/VERRE	EAUX - LIMONADES - JUS	Bout.	EUR
5,00	Rosport Blue et Viva	1,00 l.	5,00
5,00	Rosport Blue et Viva	0,25 l.	2,50
5,00	Coca-Cola / zero / light	0,20 l.	2,50
5,00	Fanta / Sprite	0,20 l.	2,50
5,00	Jus d'orange Minute Maid	0,20 l.	2,50
5,00	Jus de raisin TAM-TAM	0,25 l.	2,50

Bout.	EUR	BIERES	Bout.	EUR
0,75 l.	30,00	Bière Clausel	0,40 l.	2,50
0,75 l.	22,50	Bière sans alcool	0,33 l.	2,50

Bout.	EUR	DIGESTIF	Bout.	EUR
0,75 l.	25,00	Grappa Villa de Varda Pinot Nero Riserva	5,00	5,00
0,75 l.	35,00	Grand-Marnier	5,00	5,00
0,75 l.	22,50	Pommodos	5,00	5,00
0,75 l.	25,00	Mirabelle	5,00	5,00
		Vieille Prune	5,00	5,00
		Poire Williams	5,00	5,00
		Marc Gewürztraminer	5,00	5,00

Bout.	EUR	CAFE	Bout.	EUR
0,75 l.	25,00	Café Crème		2,50

Bout.	EUR	THE	Bout.	EUR
0,75 l.	25,00	Multi-Vitamin		2,50
0,75 l.	30,00	Earl Grey		2,50
0,75 l.	40,00	China Wuyuan Jasmine		2,50
0,75 l.	30,00	Camomille		2,50
0,75 l.	40,00	Mint		2,50

Bout.	EUR
0,75 l.	22,50
0,75 l.	25,00
0,75 l.	30,00
0,75 l.	35,00
0,75 l.	35,00
0,75 l.	40,00
0,75 l.	45,00

Pichet	EUR
0,25 l.	7,50
0,25 l.	7,50
0,25 l.	7,50
0,25 l.	7,50

Villeroy & Boch
1748

CULINARY
WORLD CUP
22-26.11.2014

EXPOGAST
12th INTERNATIONAL
TRADE SHOW FOR
GASTRONOMY
22-26.11.2014



DINNER
WEDNESDAY, 26 NOVEMBER 2014



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG



WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES

Organized by:



Supported by:



DINNER

WEDNESDAY, 26 NOVEMBER 2014

LUXEMBOURG NATIONAL TEAM MENU 4

Maquereau
Mariné / sucré-salé / cuit à 46°
En croustillant fumé / confit à l'huile aromatisée / herbes fraîches
Purée de racine de persil et panais
Demi sphère au raifort
Echalotes / oignons rouges / chou chinois en pickles
Gelée de betteraves rouges

Veau Mignon / mousseline aux trompettes de la mort / croûte de biscuit salé
Ris / pané aux pavot / frit
Langue en fricassé
Légumes racines en variation
Jus au trompettes de la mort / sirop d'érable / serpolet
Pommes de terre

Surprise aux fruits exotiques et chocolat

HONG KONG NATIONAL TEAM MENU 5

Cod Fish with Mussel, White Wine Emulsion
Prawn & Cuttlefish Terrine
Seafood Parisienne, Crustacean Sauce

Porter-House Style Beef
Exotic MeatBall, Wild Mushroom Potato Cake
Garden Vegetables, Port Wine Jus

Raspberry Chocolate Cremeux
Red Wine Raspberry Compote
Pear Champagne Sorbet

GERMANY NATIONAL TEAM MENU 10

Goldforelle Sous Vide, gebratene Coquille Saint-Jacques,
marinierte Gelbe Beete, Kressesalat mit Apfel Nuss Vinaigrette,
Steinbutt Espuma, gepuffter Wildreis

Gebratener Hirschkalbsrücken, geschmorte Rindershirts,
Geflügelbeberpraline, Kürbis in Pickelfond, Pilz Wurzelgemüse Schnitte

Erdnussmousse, Dulche de leche, Kalamansi Creme,
Vanille Orangen, Haselnuss Schwamm, Orangen Kuchen,
Canache von Caribé, Orangen Buttermilch Eis, Crumble

DENMARK NATIONAL TEAM MENU 16

Butter fried Turbot and Shrimp
Cabbage-roll with Mussels and smoked Dab topped with pickles
Celery poached in shimp-broth and puree of spinach and parsley
Mussel cream sauce with "Havgus"
(Hard cheese from the Wadden Sea area with sweet and nutty flavor)

Glazed lamb fillet in minced chicken and morel
sweetbreads- morel croquette and butter emulsion
Carrot in buttermilk with lard and cranberries
Potato Puree, pickled mushrooms and onions
Tarragon-Butter and Port glace

Chocolate mousse with crunch
Chocolate-Truffle with praline and raspberry
Raspberry cream in gel and a chocolate fondant
Raspberry sorbet, pate de fruit and meringue

CROATIA NATIONAL TEAM MENU 27

Brill and swordfish duo enriched with shells and crabs laid on stewed tomato with white wine sauce

A combination of lamb and doe, served with two sauces, young vegetables and stuffed pasta

White and milk chocolate mousse with hazelnut praline, fruit ice cream and raspberry coulis

LITHUANIA NATIONAL TEAM MENU 29

Pan seared fillet of cod served on the bed of caramelized carrot puree with cod mousse,
langoustine cooked in vanilla flavored butter, pickled carrots a langoustine broth cream,
cardamom and yogurt sphere, cucumber noodles, sweet pea cream, dill oil, apple and squid crisp

Dry aged venison fillet with mushroom mousse wrapped in crispy crimonette served with
game liver pate and herb crust, butternut squash gratin, marinated beetroot textures,
caramelized parsnip puree, crispy shallots, lingonberry foam, warm spinach jelly,
smoked vegetable variation and venison jus

White and dark chocolate cake with barley ice cream, vegetable puree a candy floss with
herbs and crushed meringues, beetroot sponge with fruit jam and red wine marinated apples.
Accompanied by fresh mint panna cotta in white chocolate sphere and jelly of birch sap with
buckthorns, chocolate constuction

LUXEMBOURG NATIONAL JUNIOR TEAM MENU 32

Terrine de St Jacques en gelée de langoustines
Queue de langoustine pochée
Betteraves jaunes confites
Purée de betteraves jaunes parfumée épicée
Tuile au sésame

Mignon de veau farci aux herbes, Sauce au Porto et aux myrtilles
Jarret de veau braisé et petits légumes glacés
Purée de pommes rattes à l'huile d'olive
Aubergine orientale

Parfait aux cerises au Porto, cylindre farci a la mousse chaude au chocolat Ivoire et figues,
Guimauve sur gel de groseilles

Roll marinated sea bass and shrimp roll, cilantro sauce, creamy pineapple and chipotle sabayon,
crab croquette, octopus and sea bass ceviche wrapped in avocado, onion ash.

Fillet of venison sous vide, nut powdered, mushroom sauce,
sweetbreads, honey beer, beets in two textures, crispy potato
plant roots and shoots.

Vanilla Biscuits, margarita chiboust, orange mousse, passion fruit jelly,
mango and triple sec sauce, corn crumble,
orange and tequila sorbet, lemon meringue and spiced churro

MEXICO NATIONAL JUNIOR TEAM MENU 37

NORWAY NATIONAL JUNIOR TEAM MENU 39

Cod loin
Scallops, caviar and sea weed
Jerusalem artichoke and peas
Mussel cream sauce

Beef tenderloin
Caramelized onions, braised cheeks
Sherry sauce

Sour cream mousse
Norwegian apples and warm almond pastry
Yoghurt icecream