

BOISSONS

LES DOMAINES DE VINSMOSELLE

Crémant Poll-Fabaire Cuvée Brut	Bout.	EUR
SIXTY SIX vin blanc	0,20 l.	5,00
SIXTY SIX vin rosé	0,25 l.	5,00
SIXTY SIX vin rouge	0,25 l.	5,00
Pinot Blanc Coteaux de Schengen G.P.C. 2013	0,25 l.	5,00
	0,75 l.	22,50

BERNARD-MASSARD

Riesling Côtes de Grevenmacher	Bout.	EUR
Pinot Gris, Côtes de Grevenmacher	0,25 l.	5,00
Riesling Grevenmacher Fels G.P.C. 2012	0,25 l.	5,00
Pinot Gris Château de Schengen G.P.C. 2013	0,75 l.	25,00
	0,75 l.	25,00

LE CELLIER BY HEINTZ

Henri Gaillard Rosé 2013	Bout.	EUR
Montepulciano Trinita 2007	0,75 l.	22,50
	0,75 l.	35,00

WENGLER CHÂTEAUX & DOMAINES

Beau Rivage	Bout.	EUR
Château Montaignuillon 2010	0,25 l.	5,00
Côte de Nuits Villages 2011	0,75 l.	35,00
	0,75 l.	40,00

EAUX - LIMONADES - JUS

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

BIERES

Bière Clausel	Bout.	EUR
Bière sans alcool	0,40 l.	2,50
	0,33 l.	2,50

CAFE

Café Crème	EUR
	2,50



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG



WENGLER
CHÂTEAUX & DOMAINES

**CULINARY
WORLD CUP**
22-26.11.2014

LUNCH

SUNDAY, 23 NOVEMBER 2014

Organized by:



Supported by:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie



LUNCH

SUNDAY, 23 NOVEMBER 2014

FAZER CULINARY TEAM

COMMUNITY CATERING

MENU 46

Soup

Cauliflower soup served with a spoon of pickled cauliflower, tapioca, king crab, coriander and algae bread

Vegetable dish

Green pea terrine with tofu, served with mushroom dumplings, lentils croquette, pak choi salad and soy- and wasabi emulsion

Fish dish

Salted cod baked with leek ash and Indian long pepper, served with shitake filled mussel, pickled root vegetables and potatoes, and a creamy mussel sauce

Meat dish

Belly of rapeseed pig Asian BBQ style served with smoky elk sausage, potato- and celery puree, crispy beets and roasted pumpkin

Salad buffet
with vegetables in season

Dessert

Double-baked chocolate cake served with coconut cream, sea buckthorn jelly, chili- and ginger spiced fruit salad and raspberry meringue

SWISS SVG TROPHY

COMMUNITY CATERING

MENU 49

Salatbuffet

Geräucherter Teigwarensalat, Asd Linsen-Apfel-Salat mit grünem Curry
Verschiedene Blattsalate, Roher Randensalat, Fenchel-Orangen-Salat
Steirischer Sauerkrautsalat mit Kürbiskernöl und diesen Kernen
Garnitur: Speck-Grüben Macadamianüsse Brotcroustons
Saucen: Glarner-Ziger-Dressing, Trauben-Koriander-Dressing, Senf-Limone

Dressing
Alpenkräuterbrot

Suppe

Heusuppe mit Zitronengras - Espuma und Randenchip
Tagesempfehlung Vegetarisch
Knusprige Äpllerrolle auf Wok-Gemüse und Pflaumen-Chutney

Tagesempfehlung mit Fleisch
Lamm-Kaninchen Variation im Rohschinkenmantel mit Zirbensauce
Glarner Maiskuchen, Pak Choi süss-sauer

Tagesempfehlung mit Fisch
Sautiertes Zanderfilet mit Sesam - Rapskruste
auf Minestronegemüse garniert mit einer Kartoffel - Wasabi - Cannelloni

Süssspeise

Bergamottecreme mit flüssigem Himbeerkern auf Grüntee-Schnitte
und Gewürzzucker-Parfait umgeben von Kumquat-Stangenselleriekompott