

# 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 Montaiguillon 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

**EXPOGAST**  
12<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
TRADE SHOW FOR  
GASTRONOMY  
22-26.11.2014

# LUNCH

## MONDAY, 24 NOVEMBER 2014

Organized by:



Supported by:



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



# LUNCH

## MONDAY, 24 NOVEMBER 2014

### SWEDISH SCHOOL RESTAURANTS

#### COMMUNITY CATERING

#### MENU 48

##### The Fish Course

Panko crumbed salmon roulade filled with shrimp and fresh coriander, szechuan peppar and herb roasted potatoes, quick leavened pakchoi served with a wasabi remoulade

##### The meat course

Lamb brisket cooked & stuffed with dades & basil then coated with dill, served with a fried svecia cheese, bacon and potato roll, beetroot & grenadeapple salad, green chili & silver onion yoghurt and a soja sauce

##### Vegetarian course

Bulgur kobba served in a chickpea and ground cumin jus with sweet & sour buttersteamed basmatirice

##### Soup

Chicken leg soup with a taste of citrus and tomato

##### Dessert

Cheesecake on a gingerbread bottom with a white chocolate, fresh cheese, cream and saffron filling served with a sea buckthorn coulis

##### Salads

Red cabbage and ginger coleslaw  
Mushrooms with fresh mint  
Roasted eggplant in a garlic yoghurt  
Taboulleh of swedish rice

### PIVA CULINARY TEAM

#### COMMUNITY CATERING

#### MENU 55

##### Bouillon de volaille aux herbes Thaï

Lieu jaune, mariné court au sel et citron, cuit sur plaque avec paksoi et tomates cerises, sauce citronnelle et riz pilaf

Paquet de poulet au Nori, pot-pourri de légumes au wok, sauce crémeuse à la bière cerise et galette de pommes de terre

##### Wrap d'omelette au vinaigre balsamique

##### Chocolat Belge, inspiré Asiatique

##### Bar à salades "Europe - Asie"