

Weine

Winzergenossenschaft
Münchweiler-Wallburg-Schmieheim

Menü & Empfang

Gruninger Feinschmecker Service

Musik

Tom Robin & Band

Dekoration

Flower Power Münchweiler

Alles zum Preis von 89 €

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



MARTINIABEND 2025

EIN ABEND ZUM GENIEßEN



Karten- und Platzreservierung

Bürgerbüro der Stadt Ettenheim · T 07822 432-210

Keine Abendkasse!

Freitag, 14. November · 19 Uhr
Münchgrundhalle in Altdorf

Martiniabendmenü

Zum Empfang

Rosa gebratene Entenbrust an pikanter
Tomaten-Paprikamarmelade /
Herbstschnitte mit Räucherschinken und Schmand gebacken /
Forellentartar mit Wachtelei und Forellenkaviar /
Mini-Königinpastetchen mit Fetacreme und Oliven gefüllt /
Geräucherte Heilbuttschnitte an Mango-Vanillechutney /
Walnussbrot mit cremigem Trüffelkäse

AUF DEN TISCHEN:

Brot von der Bäckerei Käufer
Französische Salzbutter

Vorspeise – serviert

Marinierte Garnele an gebackener Tortillaecke
mit würziger Guacamole und knackigem Feldsalat

Warmbuffet

Zarter Kalbstafelspitz an Morchelrahmsauce, luftiger Kratzede und
cremiges Karottengemüse /
Doradenfilet im Cashewmantel an Kartoffelpüree mit Kokosmilch
und würzigem Currygemüse /
Hähnchenbrust auf Persische Art mit Juwelenreis und
Dattel-Feigensoße

VEGETARISCHE LECKEREI

Gebratene Mie-Nudeln mit knackigem Gemüse

Flying Dessert

Schokoladen-Petit Fours mit Knusperperlen /
Gebrannte Kaffee-Crème Brulée /
Beeren-Zimtragout an Eierlikörcreme /
Cassis-Joghurtmousse mit Sesam-Karamell /
Kokos-Panna Cotta an Ananas mit Chili und Anis parfümiert /
Französische und deutsche Käsespezialitäten

Sekt / Weinbegleitung

Kardinal Rohan Sekt · extra trocken

2023 Weißer Burgunder · lieblich

2024 Grauer Burgunder · trocken

2022 Spätburgunder Rotwein · lieblich

2024 Rosé · trocken

2022 Spätburgunder Rotwein „Alte Rebe“ · trocken

2023 Muskateller · lieblich

2023 Gewürztraminer · lieblich

Nespresso Kaffee zum Selbstabholen

Schnapsauswahl von der Talblickbrennerei, Elke Niemann
(zum Selbstkostenpreis)