

SAVOIR-VIVRE, IHR REISE & GOURMETMAGAZIN PRÄSENTIERT:



# VIVRE-CULINARIUM

Gourmetabend

## 3 KÖCHE & 3 WINZER



Erleben Sie am 4. Februar 2012  
Köche und Winzer hautnah!  
Für 125 € p.P. inkl. Getränke.  
Reservieren Sie direkt bei



**SAVOIR-VIVRE**  
DAS MAGAZIN FÜR GENIESSER

040 / 370 818 20 37

4. Februar 2012  
Im Ringhotel „Der Waldkater“  
18:00 Uhr

... und Winzern

### Genuss hoch drei

Lassen Sie sich von unseren Winzern  
(Weingut Weegmüller, Weingut Sonnenberg und  
Weingut Kallfelz) mit den korrespondierenden  
Weinen überraschen.

## 3 WINZER

Weingut Weegmüller, Pfalz



Lebensfreude, Engagement  
und immer wieder für  
fantastische Weine von  
SAVOIR-VIVRE geadelt:  
Stefanie und Gaby Weegmüller.

Weingut Sonnenberg, Ahr

„Zwei Grundsätze liegen unserer  
Familie seit der Gründergeneration  
bei sämtlichen Arbeiten im Weinberg  
und beim Weinausbau besonders am  
Herzen. Erstens: ‚Klasse statt Masse‘  
und zweitens: ‚Vom Holz geküsst,  
aber nicht erschlagen.‘“



Weingut Kallfelz, Mosel



„Vom Idealisten für den Indivi-  
dualisten.“ Ein renommiertes  
Familienweingut in der dritten  
Generation mit zahlreich  
ausgezeichneten Weinen.

SAVOIR-VIVRE, IHR REISE & GOURMETMAGAZIN PRÄSENTIERT:



# VIVRE-CULINARIUM

Gourmetabend mit Köchen ...

## Genuss hoch drei

SAVOIR-VIVRE und „Der Waldkater“ laden Sie ein zu einem unvergesslichen Abend mit kulinarischen Genüssen und Entertainment. Lassen Sie sich von unseren Gourmetköchen verwöhnen.

## 3 KÖCHE

Heimspiel: Jens Reineke



Jörg Lange, Küchenchef „Lindenkrug“ in Hannover

Tradition & Moderne:  
Kochen ist gutes, vernünftiges  
Handwerk, das Jörg Lange in der  
dritten Generation ausübt.

Ein Förderer der  
Slow-Food-Bewegung.

Mit zwölf Jahren war für ihn  
schon klar: „... ich werde Koch.“



Holger Melchert, Küchenchef „Die Gondel“ das GOP in Hannover



Seine Kreationen sind  
sehr abwechslungsreich  
und stehen für eine besonders  
kreative Küche.



## Das Programm

### **Brauereibesichtigung (16:30 Uhr)**

Reservierung über die Anmeldung bei VIVRE-CULINARIUM. Für die Brauereiführung inkl. einer Verkostung berechnen wir pro Person 7,50 €.  
Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 20 Personen.



### **Empfang (18 Uhr)**

mit Hartinger Meisterbräu (hausgebraut),  
Flanieren auf dem „Marktplatz der Genüsse“  
(ausgewählte exklusive Gourmetprodukte).  
**Wer sich hier gut umschauf, kann bei einem Quiz  
attraktive Preise gewinnen.**



Platzierung der Gäste  
Vorstellung des Menüs, der Winzer und der Köche



### **Künstler aus dem GOP**

Trauen Sie Ihren eigenen (!) Augen nicht:  
Zauberer Carsten Böttcher begleitet Sie durch den Abend.



### **Amuse gueule (19 Uhr)**

Wasabi Bavaroise mit Thunfischpastrami  
(Holger Melchert)  
Gänselebersandwich (Jörg Lange)  
Wan Tan Ente (Jens Reineke)  
Wein von dem Weingut Weegmüller

*Kleine Änderungen vorbehalten.*



## Vorspeise

Mille-feuille von Himmel & Ääd mit kleinen Jakobsmuscheln  
„Noisette de St. Jacques“ und orientalischen Aromen,  
Orangenreduktion (gekocht von Jörg Lange)  
Wein von dem Weingut Weegmüller



## Zwischengang

Hummerravioli an Tahiti-Vanille-Lauch konfirierter Tomate  
und Champagnersorbet (gekocht von Jens Reineke)  
Wein von dem Weingut Kallfelz



## Hauptgang

Curry und Chops vom Slaney Lamm mit gerauchter Ananas,  
Pom-Pom Blanc und Gobi Dal Linsenbällchen  
(gekocht von Jens Reineke)  
Wein von dem Weingut Sonnenberg



## Dessert

Valrhona Schokoladen – Chilitarte mit Mascarponesorbet  
(Holger Melchert)  
Pralinenlollis (Holger Melchert)  
kleine Rumkugel mit „Pyrat XO reserve“ (Jörg Lange)  
Erdnuss Eclair (Jens Reineke)  
Wein von dem Weingut Kallfelz



**Kaffee, Obstbrände aus Schwechow**

Kleine Änderungen vorbehalten.

4. Februar 2012  
Im Ringhotel „Der Waldkater“  
18:00 Uhr

Weitere Informationen und Reservierungen

**VIVRE-CULINARIUM**

Rothenbaumchaussee 27 • 20149 Hamburg

Tel.: 040 370 818 20-37

E-Mail: [kuehnel@savoirvivre.de](mailto:kuehnel@savoirvivre.de) • Preis pro Person 125 €  
inkl. Empfangsgetränk, Menü, Wein, Wasser, Kaffee,  
Digestif und einer aktuellen Ausgabe der SAVOIR-VIVRE.



**Ringhotel „Der Waldkater“**

Waldkaterallee 27 • 31737 Rinteln

Tel.: 05751 / 17 98 0 • Fax: 05751 / 17 98 83

[info@waldkater.com](mailto:info@waldkater.com) • [www.waldkater.com](http://www.waldkater.com)

