

Speisenprojekt – Önologie & Weinverkostung – Weingut Bischof



Zusammengestellt vom Önologie
Team „Donnerstag“ der Klassen >
2.RD, 2.KD1 und 2.KD

Speisen

- Bruscetta
- Ziegenfrischkäse im Speckmantel
- Hähnchensticks im Sesammantel mit Erdnussbutter
- Lachstatare
- Risotto mit in brauner Butter geschwenkten Spargelspitzen
- Penne mit Trüffel – Creme Supreme und frittiertem Ruccola
- Schoko Fudge – Brownie
- Exotische Creme Cadalaja

Weine

- 2016 Weinviertler DAC „Klassik“
- 2016 Weinviertler DAC „Revolution“
- 2015 Grüner Veltliner Black Edition
- 2015 Chardonnay „Gold Elegance Barrique“
- 2016 Chardonnay „Klassik“
- 2016 Sauvignon Blanc
- 2016 Rheinriesling
- 2016 Welschriesling
- 2016 Gelber Muskateller
- 2011 Blauburger „Selection“
- Frizzante „Pink Beauty“
- Frizzante „Gold Beauty“







Italienisches Brot mit Nußbutter



Bruschetta



Hähnchenstick im Sesammantel mit Erdnussbutter



Lachstartare



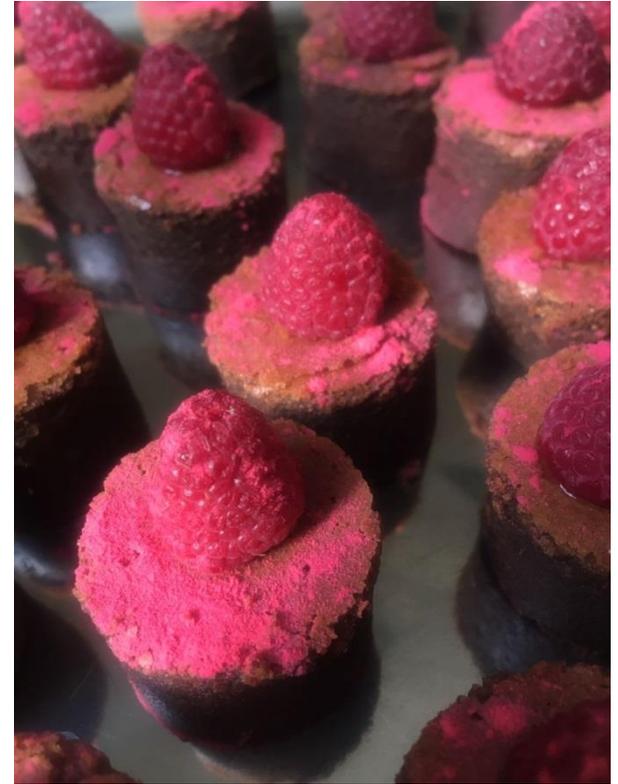
Risotto mit Spargelspitzen



Penne mit Trüffelcreme und frittiertem Ruccola



Schoko Fudge Brownie



Exotische Creme Cadalaja





Danke!!





Junior Sommelier Urkunden



