



Exklusives Private Dinner

10. Mai 2014 um 19:00 Uhr, Gasthof – Catering Gregorits in Klingenbach

Frizzante Chardonnay 2013

AMUSE GUEULE

WELSCHRIESLING DRAGA 2013

KANINCHENPASTETE MIT MARINIERTEM GRÜNSPARGEL

SAUVIGNON BLANC 2013 | PINOT NOIR 2010

BACHSAIBLING IM WURZELSUD

GRÜNER VELTLINER 2013 | CUVÉE MERSY CLASSIC 2011

DAS BESTE VON LAMM UND MAIBOCK IM DUETT MIT KARTOFFELBÄRLAUCHPÜREE

LEITHABERG DAC WEISS 2011 | ŽENA 2011

VARIATION VON FRISCHEN ERDBEEREN

PASSATUTTI 2013 | FRIZZANTE ROSÉ 2013

Menü inkl. Weinbegleitung & Gedeck € 45,00

Reservierungen unter:

Gasthof-Catering Gregorits, 70 13 Klingenbach 02687 / 481 38 bzw. info@gasthof-gregorits.at
oder

Remushof Jagschitz, 7064 Oslip 02684/7022 bzw. office@remushof.at