



Exklusives Private Dinner

27. April 2013 um 19:30 Uhr

Rosé Frizzante 2012

AMUSEGUEULE

GELBER MUSKATELLER 2012

LAMMSÜLZCHEN MIT SOJAKEIMLINGEN

SAUVIGNON BLANC 2012 / ZWEIGELT CLASSIC 2011

LACHSFORELLE AUF BÄRLAUCHNUDELN

WELSCHRIESLING 2012 / CS Rosé 2012

2ERLEI VOM MAIBOCK MIT GRÜNEM SPARGEL UND COUSCOUS

LEITHABERG DAC WEISS 2011 / BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2011

TRILOGIE VON DER VALRHONASCHOKOLADE

CHARDONNAY TROCKENBEERENAUSLESE 2006

Menü inkl. Weinbegleitung & Gedeck € 42,-

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