



Exklusive Champagner- verkostung aus dem Hause „Gosset“ mit kulinarischer Begleitung.

Tradition trifft Moderne - Goldener Adler in Innsbruck

Samstag, 15. Oktober 2016,
um 18 Uhr

Restaurant Goldener Adler • Herzog-Friedrich-Strasse 6
6020 Innsbruck, Austria • T. +43 512 57 11 11 0
office@goldeneradler.com • www.goldeneradler.com



WAS SIE IMMER SCHON ÜBER CHAMPAGNER

wissen s/wollten...

Nur begrenzte Teilnehmerzahl

EINZIGARTIG:

Excellence! Grand Réserve! Tiroler Kalbl trifft auf Tiroler Saibling. Beides duelliert sich mit dem Feinsten vom Feinen aus dem Hause Gosset. In verschiedenen Variationen und Kreationen. In verschiedenen Nuancen und Begleitungen wie Blanc de Blancs, Grand Rosé oder Grand Réserve.

Als Aperitif wird ein Glas Cognac VS aus dem Hause Frapin mit Ginger Ale serviert

„Zwei Freunde unter sich“

Amuse bouche 1

Saiblingstartare/Selleriecreme/Granatapfel/Limette

Brotchip/Dill



Amuse bouche 2

Vitello tonnato mit Kresse

1 Glas Gosset brut Excellence



Alpenländische Fischconsommé mit Kalbsravioli/

Wurzelgemüse/Liebstöckel

Kalbsbeuscherl/Topfenserviettenknödel/Gulaschsaft'l/Essiggurke

1 Glas Gosset Blanc de Blancs



Gegrilltes Saiblingsfilet & gebackener Kalbskopf/Karottenpürrée
geschmorte Babykarotten/Melisse

1 Glas Gosset Grand Rosé



Allerlei vom Kalbl

Schulterbrat/Blunzen/Bries

Röstzwiebelpürrée/Zwiebelcrunch/Schnittlauch

1 Glas Gosset Grande Réserve



Süßer Abschluss

1 Glas Cognac Frapin VSOP auf Eis

HANDLE.CREATIV.AT

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Samstag, 15. Oktober 2016, um 18 Uhr - Menü und Cognac sowie Champagnerbegleitung € 90 pro Person

**WIR ERSUCHEN UM IHRE
VERBINDLICHE RESERVIERUNG.**

Chapeau! office@goldeneradler.com oder +43 512 57 11 11