

Das Menue wird zubereitet von
internationalen Küchenmeistern,
mit langjährigen Kocherfahrungen
rund um den Globus.

Veranstalter:



Steubenstraße 27 · 74072 Heilbronn
Info: www.selbsthilfe-3-welt.de

Kontakt: Armin Weimar
Tel.: 07131/962118
Mail: raweimar@t-online.de

A large, stylized purple silhouette of a person wearing a wide-brimmed hat, possibly a sombrero, is positioned in the background of the right page. The silhouette is filled with a solid purple color and has a white outline.

*Einladung zur
9. Cocina Latina*



Samstag, den 10. Oktober 2009

19.30 Uhr

bitte pünktlich

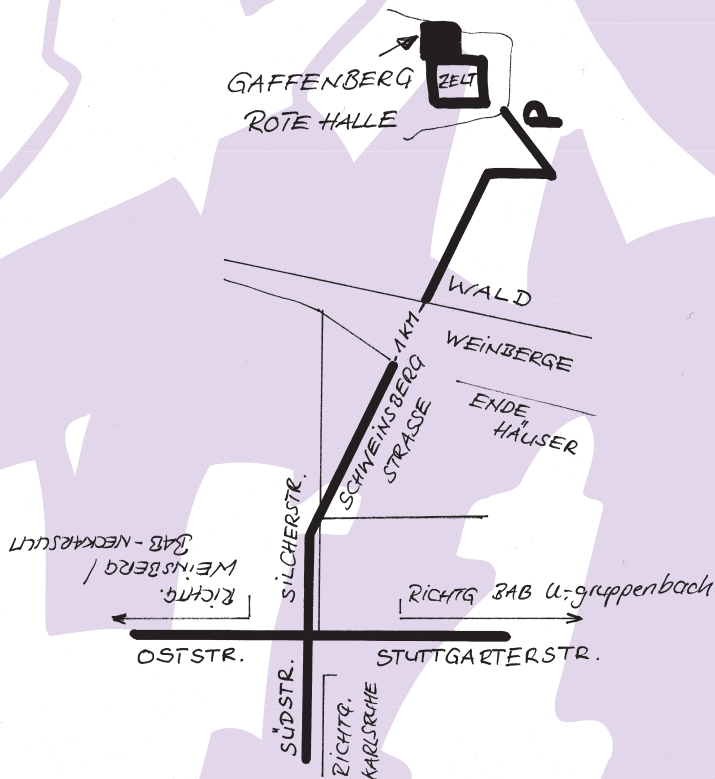
Rote Halle, Gaffenberg

Die Halle ist beheizt

€ 42,- pro Person

Nach dem Essen

Musik zum Tanzen



Menue 2009

Vorspeise / Appetizer

Trio von Crème Brûlée, Hähnchen mit Dukka Kruste auf Quittenkompott, geschmortem Rotkraut und rotem Johannisbeergelee

Trio of Crème Brûlée, Chicken with a fine Dukka crust on Quince compote, braised Red Cabbage and Redcurrant Jelly

Vorgericht / Entrée

Geschäumtes Pilzrisotto im Steinpilzsud mit Parmesan cracker

Foamy Mushroom Risotto with a Porcini Broth and Parmesan Cracker

Hauptgericht 1 / Main Course 1

Weißer Fisch (nach Marktangebot) mit Sesam-Kräuterkruste auf Selleriepüree mit Vanille und Zitronen Vinaigrette

White Fish with a toasted Sesame & Herb Crust served on Vanilla Celeriac Puree, with a Citrus Vinaigrette

Hauptgericht 1 / Main Course 1

Langsam gegartes Wild & rote Beete, parfümiert mit Sternanis, serviert mit Schalotten-Aprikosen-Polenta und Jus

Slow braised Venison with Star Anise scented Beetroot, served on Shallot & Apricot Polenta finished with a jus

Dessert

Kürbis-Vanille-Panna Cotta, Schokoladen Mousse mit Bitterschokoladenbiskuit, und Kürbiskern-Eis

A finale of Vanilla & Pumpkin Panna Cotta, a sliver of Milk Chocolate Mousse & Dark Chocolate Bisquit and Pumpkin seed Ice-cream