

Sekt- Zauber

**Feines aus Rheinhessen
im Glas und auf dem Teller**

**MONTAG, 22. JULI 2019, 19 UHR
IM HEYLSHOPFARK IN WORMS**

**NIBELUNGEN
FESTSPIELE
WORMS**

*„Brüder kommt,
ich trinke Sterne!“*

– Dom Perignon –

Am spielfreien Tag der Nibelungen-Festspiele wird Deutschlands schönstes Theaterfoyer, der wunderschön illuminierte Heylshofpark in Worms, zur Bühne für prickelnde Burgunder-Sekte aus Rheinhessen und frische kulinarische Highlights aus der Küche von Klaus Heidel.

Für eine königliche Moderation und verzaubernde Atmosphäre während dieses exklusiven Sekt-Menüs sorgen Rheinhessens Weinkönigin Anna Göhring und der Zauberkünstler Oliver de Luca, die uns das Thema Sekt und Kulinarik einmal ganz anders präsentieren.

Lassen Sie sich verzaubern!



Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER

GAUL^s
CATERING

Begrüßungssekt

2013er Cuvée Katharina Brut Nature,
Sekthaus Raumlund (Flörsheim-Dalsheim)



Vorspeisen von den Live-Cooking-Stationen

Sashimi von heimischer Forelle
Buttermilchvinaigrette | Wasabicreme | Sonnenblumenkerne

2016er Pinot Blanc Brut, Sektmanufaktur Strauch (Osthofen)

Involtini vom Parmaschinken, frisch von der Berkelmaschine
Marinierte Honigmelone | Frischkäse | Basilikum | Pinienkerne

2017er Spätburgunder Weißherbst Extra Trocken,
Erzeugergemeinschaft Winzersekt (Sprendlingen)

Knusprige Bruschetta mit angemachtem Rindertatar |
Sauerrahm mit Avocado-Tomatengemüse | Büffelmozzarella

2014er Spätburgunder Rosé Brut, Weingut Braunewell (Essenheim)

Zwischengang

Filet vom weißen Heilbutt mit Chorizokruste
Risotto vom grünen Spargel | Flusskrebse | weißer Tomatenschaum

2011er Chardonnay Prestige Brut,
Sekthaus Raumlund (Flörsheim-Dalsheim)



Hauptgang

Kalbsfilet mit karamellisierter Entenleber
Spitzkohl | Kartoffelschnee | leichte Sommertrüffeljus

2013er PRESTIGE Pinot Brut Nature, Weingut Braunewell (Essenheim)
2017er Pinot Noir Rosé Brut, Erzeugergemeinschaft Winzersekt (Sprendlingen)



Dessert

Leicht gelierte Sektminestrone
Frische Waldbeeren | Mikrobisquit | Vanille-Topfenmousse |
Nusscrunch | Pistazieneis

2017er Pinot Noir Rosé Pur (alkoholfrei), Sektmanufaktur Strauch (Osthofen)



Gauls Catering, der kulinarische Partner der Nibelungen-Festspiele, serviert ein regional inspiriertes Menü mit Winzersekten aus Rheinhessen.

95,00 € pro Person

Die Kontaktdaten für Ihre Buchung
T. 06131-90688 -100
reservierung@gauls-catering.de

Weitere Informationen finden Sie unter
www.gauls-catering.de
www.nibelungen-festspiele.de

