



# KÄSESCHLEMMER

## KäseEvent Programm

Sa, 22.10.2016

## Herbst & Käse

Den Herbst in voller Pracht genießen!

Cidre	1	<b>Stehempfang</b>	frisches Bauernbrot mit Pastrami - Vanille/Ingwer Birnen - Tête de Moine	
	2	<b>Suppe</b> AOP Siegel	Kürbissuppe mit Cidre - karamellierter Apfel - Weichkäse Weichkäse Vergleich: Petit Beer - Brie de Meaux	
Silvaner	3	<b>Thema: Rohmilch</b>	Gast: Florian Hauder, TegernseerLand Naturkäserei, Vertrieb	
		Info Rohmilch	Milchprobe Käseprobe TegernseerLand, Bergkäse verschied.. Reifegrade	
		"Käsefondue"	Mont d'Or auf Birnen Tatar	
Gr. Burgunder	4	<b>frische Pasta</b>	gefüllt mit Trüffel und Radicchio	
			gefüllt mit Kürbis und Honig	
			gefüllt mit Ziegenfrischkäse und karamellierte Walnüsse	
			Sauce: Sbrinz Schaum	
Eikendal Rosé	5	<b>Vergleichen &amp; Dippen</b>	pasteurisierter Käse - Rohmilchkäse:	
			Reifescema	Weichkäse Vergleich: Montagnard - Reblochon
				Hartkäse Vergleich: Classe Royale - Sbrinz
			Dippen	Pflaumen Chutney, Tomaten Chutney
Malbec	6	<b>Flammkuchen mit:</b>	Flammkuchen mit Tegernseer Naturkäse / Boxhornklee	
			Flammkuchen m. Caprifeuille & Traube-Walnuss	
			Flammkuchen m. Roquefort & Rotwein Birnen o. Feigen	
Portwein	7	<b>Dessert:</b>	Gorgonzola mit Kakao	
			Crème brûlée mit Fruchtgelee	
			Käseschokolade	
			Kaffee	

