

# Menu Culiomania 24. Juli 2010

## **Apéro**

Tortilla-Röllchen gefüllt mit Cantadou und Rohschinken

## **Vorspeise**

Gemischter Salat mit diversen Zutaten

## **Erster Gang**

Tomatensuppe mit Poulet-Streifen

## **Hauptgang**

Rindshuftwürfel an Champagnersauce mit Reis

## **Dessert**

Vanilleglace mit heißen Beeren

---

## **Apérowein**

Chardonnay (für Marcel einen, den er gern hat)

Prosecco (für die Frauen)

## **Rotwein für Hauptgang**

Bordeaux Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild 1997

# Material- und Einkaufsliste

- 1 Packet Tortillas (nicht Mais)
- 2 Cantadou Radischen, Kräuter etc.
- 1 Packet Rohschinken (bereits in Aktion gekauft)
- ev. Melonen oder diverse Früchte für Apéro
  
- Gemischter Salat und Zutaten nach Wahl (Peperoni, Nüsse, Champignon, etc.)
  
- 800g Pouletbrüstli
- Zwiebeln
- 2kg Tomaten
- 600g mehlig Kartoffeln
  
- Flüssiger Kalbsfond 4dl
- Pfefferkörner
- 5dl Champagner/Prosecco
- 4dl Saucenrahm
- 1,6kg Rindshuftwürfel (Vorbestellen)
- Reis
  
- Vanilleglace
  
- Mineralwasser
  
- Brot
- Diverses für Männerapéro