

# Kochen mit Pfiff

Impressionen vom 27.02.2004

Unter Anleitung der Profiköchin Petra Pfeiffer haben 26 Gäste im Hause KÜCHEN-SCHRÖDER an diesem Abend tatkräftig dazu beigetragen, anschließendes 3-Gänge-Menü zu realisieren.



*Griechische Tomaten  
mit Schafskäse und frischem Basilikum gefüllt,  
serviert mit frisch gebackenem Brot*

*dazu einen charaktervollen und eleganten  
Weißwein aus der Provence mit fruchtigem Bukett*

**Château Val Joanis weiß 2002**



**Lachs auf frischem Blattspinat  
im Dampf gegart  
an Schnittlauchsauce und Jasminreis**

*dazu einen himbeerfarbenen, charaktervollen, frischen  
und ausgewogen Roséwein aus der Provence,  
mit beachtlicher Länge*

**Château Val Joanis rosé 2001**



**Apfel - Birnen - Traum**

*...und zum Abschluß*

*einen vollmundigen, im Abgang sehr fruchtigen  
14%-Rotwein aus der Provence*

**Forbin de Janson „Vieilles Vignes“ 2001**

**Appetit bekommen? – Der nächste Kochevent findet am 07. Mai 2004 statt.**

# UK

*La Dégustation*, Ursula Kornberger, Hinter Lehen 27, 71120 Grafenau, ☎ (07033) 42736, Fax (07033) 304700  
www.kornberger-weine.de

**WIR BRINGEN  
IHNEN WEIN NÄHER !**

mailto: info@kornberger-weine.de