

# Kochen mit Pfiff

Impressionen vom 07.05.2004

Wieder einmal war es soweit. Unter Anleitung der Profiköchin Petra Pfeiffer haben 18 Gäste im Hause KÜCHEN-SCHRÖDER an diesem Abend tatkräftig dazu beigetragen, anschließendes 3-Gänge-Menü zu realisieren.



**Spargelsalat mit Kaviar  
Crème fraiche und Gambas,**

*serviert mit frisch gebackenem Brot*

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

**Château Val Joanis weiß 2002**



**Lachs pochiert**  
*mit duftender Schnittlauchsauce  
und Safranreis*

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

**Château Val Joanis rosé 2002**



*...und zum Abschluß*

**Champagner - Sabayon**

*mit einem vollmundigen, im Abgang sehr fruchtigen  
Rotwein aus der Provence*

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



**Appetit bekommen?**

Der nächste Kochevent folgt bestimmt!



# UK

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

**WIR BRINGEN  
IHNEN WEIN NÄHER !**