



**SANSIBAR**

**Spürbar  
Sansibar**



# WINE AND DINE

## mit Sommelière Verena Herzog

Genießen Sie ein vielfältiges Vier-Gänge-Menü mit Aperitiv und Weinbegleitung und freuen Sie sich auf unterhaltsame Stunden mit der Sommelière Verena Herzog, die Sie durch den Abend begleiten wird.

### Menü

#### GELBSCHWANZMAKRELE

Muskatkürbis | fermentierter Knoblauch | Finger Lime

\*\*\*

#### ZWEIERLEI VON DER WACHTEL

Blumenkohl | Trüffeljus | Petersilienschaum

\*\*\*

#### HIRSCHRÜCKEN IM BROTMANTEL

Spitzkohlpraline | eingelegte Feigen | Steinpilze

\*\*\*

#### ZWETSCHGEN WRAPS

Weißer Schokolade | Baileys-Espuma | Zwetschgensorbet | Nüsse

### Wann

Freitag, 13. September 2019, Beginn um 19.00 Uhr

### Wo

Sansibar by Breuninger, 1.OG  
Kö-Bogen, Königsallee 2, 40212 Düsseldorf

### Preis pro Person

115€ inklusive Aperitif, begleitender Getränke und Weinbegleitung

### Anmeldung

Wir freuen uns auf Ihre verbindliche Anmeldung bis 06. September 2019  
unter [sansibar-duesseldorf@breuninger.de](mailto:sansibar-duesseldorf@breuninger.de)