



SÄCHSISCHER
GASTHOF
KLEINES
VORWERK

Einladung

zum 67. Kulinarischen Abend zum Thema
*„Wollschwein & Whisky –
Schlachtefest mit Whisky-Test“*
am Samstag, 10. Februar 2018, 19:00 Uhr

Liebe Vorwerk- und Genussfreunde,

hiermit laden wir Sie recht herzlich zu unserem nächsten Kulinarischen Abend am Samstag, 10. Februar 2018, 19:00 Uhr ein. Sicher sind Ihnen der besondere Geschmack und die herausragende Qualität des nahezu cholesterinfreien Mangalitzza-Wollschweinfleisches bekannt. Wir schlachten 2 unserer eigenen Zuchttiere und unser Küchenchef Jens Franke wird daraus das nachfolgende 5-Gang-Menü zubereiten. Kulinarik-Experte Helmut Klein wird einiges Wissenswertes zu Historie und Bedeutung von Schlachtefesten vermitteln und passend zum deftigen Schmaus wird Jens Lukas, Inhaber der renommierten Baracademy Sweet & Sour Dresden, ein Whisky-Tasting mit feinen, auserwählten schottischen Single Malts vornehmen und natürlich über Rohstoffe, Herstellung und Veredlungsformen seiner Köstlichkeiten auf unterhaltsame Art und Weise referieren und selbstverständlich alle Fragen rund um das Thema Whisky beantworten.

Gruß aus der Küche

Sojamarinierter Schweinebauch mit Wasabi und Daikon

Salat „Kopf bis Fuß“

mit Whiskyvinaigrette und Räuchermousse

Cappuchino vom Mangalitzaschwein

mit Wurzelgemüseschaum und Blutwurstravioli

Sous vide gegarter Mangalitzanacken

Erbsencreme, Whiskylack und Graupen

Rosa Filet und Kompott von der Schulter

Petersilienwurzel, Whiskyjus und Pilze

Geeister Whisky

Zitronentarte, weiße Schokolade und Vanille, Minze und Preiselbeere

Inhaber: Lutz Peschel

Tel.: 03 73 65 / 9 99 10

Fax: 03 73 65 / 9 99 19

Funk: 01 73 / 680 46 62

info@kleines-vorwerk.de

www.kleines-vorwerk.de

Bankverbindung:

Sparkasse Mittelsachsen

IBAN DE63 8705 2000 0190 0012 08

BIC WELADED1FGX

Steuer-Nr.:

220/299/08412

ALTE WERTE NEU ENTDECKEN





SÄCHSISCHER
GASTHOF
KLEINES
VORWERK

Wir freuen uns, mit Ihnen den sicher kulinarisch hochwertigen, genüsslichen und unterhaltsamen Abend zu verbringen (Preis p. P. für 5-Gang-Menü, Whisky-Tasting nebst Unterhaltung 69,00 €).

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Andrea und Lutz Peschel,
Gasthofleiter Robert Scharf und
Küchenchef Jens Franke sowie
das Team vom Kleinen Vorwerk.

PS: Bitte reservieren Sie rechtzeitig, da wir auf 40 Plätze begrenzt sind. Bei Bedarf bieten wir gern Shuttle-Dienst.

Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk, Mühlholzweg 12, 09619 Sayda

Tel.: 037365-99910

Fax: 037365-99919

E-Mail: info@kleines-vorwerk.de

Internet: www.kleines-vorwerk.de

Inhaber: Lutz Peschel

Steuer-Nr.: 220/299/08412

4-Sterne-Gasthof. Auszeichnung verliehen durch DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V.

Slow-Food-Förder-Mitglied und empfohlen im Slow-Food-Genussführer Deutschland

Von der TMGS als "familienfreundlich" mit (****) ausgezeichnetes Haus

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland (DWV) sowie

Fahrradfreundlicher Gastbetrieb (ADFC).

Inhaber: Lutz Peschel

Tel.: 03 73 65 / 9 99 10

Fax: 03 73 65 / 9 99 19

Funk: 01 73 / 680 46 62

info@kleines-vorwerk.de

www.kleines-vorwerk.de

Bankverbindung:

Sparkasse Mittelsachsen

IBAN DE63 8705 2000 0190 0012 08

BIC WELADED1FGX

Steuer-Nr.:

220/299/08412

ALTE WERTE NEU ENTDECKEN

