

Hochzeit im Father's House for all Nations im Kloster Altenhohenau



Foto: <https://fhn.life/>

Am 11. September 2022 haben wir für unsere erste Hochzeit die Weine ausgesucht. Gert Pischel hat das Menü gestaltet und wir haben dazu passende Weine, Sekt und Champagner vorgeschlagen.



Foto: Hans Leiti

A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06

Das Ehepaar hat für das Hochzeitsfest folgende Wahl getroffen:

Sekt und Weine

Potzinger Sekt 1860 Brut Méthode Traditionelle
2017 Koehler Ruprecht Chardonnay trocken
2019 Chateau Thieuley AOC Bordeaux Rosé
2017 Fontefico „cocca di casa”
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Rosso Bio

Vorspeise

Salatbouquet mit Nordseekrabben
Ziegenkäse mit Honig und gegrilltes Gemüse der Saison



Hauptgang Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, Limonenschaum und Kartoffelspalten

Hauptgang Fleisch

Boeuf à la Mode (auf bayrisch: Böfflamott) mit Servietten-/Semmelknödel und Gemüse der Saison

Hauptgang Vegetarisch

Gegrilltes Wurzelgemüse auf Kräutersaitlingen, mit Bulgur gefüllter Paprika auf Kichererbsenragout und Kohlrabi- & Avocadoecken mit Käse-Sesampanade



Dessert & Käse (Buffet)

Panna cotta – Schokomousse – Rote Grütze – Cheesecake
Käseplatte mit Weintrauben, Appenzeller, Pecorino, Weichkäse, Birnen & Feigensenf



A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06