



Bienvenue!

Wir würden uns sehr freuen, Sie mit einem exzellenten Menü in das neue Jahr 2018 zu begleiten. Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie unvergessliche Stunden im Maison Charlotte.

Silvestermenü 2017 / 2018

Aperitif

Cremant de Loire rosé, brut

*Brust & Keule von der Étouffé Taube
mit Knoll- und Bleichsellerie & Wintertrüffel*

*2014 Découverte, Viognier
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,1l*

*Essenz vom Kaisergranat
mit gebackener Garnelenpraline*

*Hirschrücken im Brotmantel
mit Maronenpüree, Schwarzwurzel, sautierten Rosenkohlblättern & Blaubeerjus*

*2015 Carignan « Cuvée Les Amandiers »
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,1l*

*Crottin de Chavignol
mit Vanilletomaten, Basilikum & Rucola*

*2015 Sancerre, blanc « Domaine de la Jolive »
M. Terrier, Sancerre AOC 0,1l*

*Nougattörtchen mit Birnenfüllung,
karamellisierten Haselnüssen & Dörrobstkompott*

2009 Vendémiaire, Château Bouscassé / Alain Brumont 5cl

(Änderungen vorbehalten)

*Menü inklusive Aperitif € 89,00 pro Person
Weinbegleitung zum Menü € 24,00 pro Person*

Beginn Aperitif 18.30 Uhr

Beginn Menü 19.00 Uhr

Ende der Veranstaltung c.a.23.00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen im Falle einer Stornierung nach dem 23.12.2017 einen Betrag von € 40,00 pro Person für den Wareneinsatz in Rechnung stellen.

*Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze. Wir freuen uns über Ihren Besuch!
Ihr Team vom Maison Charlotte!*

www.maison-charlotte.de
www.gourmet-restaurants-potsdam.de