

BISTRO Gourmet

IM SELGROS FÜRTH

Events 2024

10.02.2024
ab 18.00 Uhr

Trüffelabend

Lerne, welche feinen Kompositionen Du mit diesem einzigartigen Produkt kreieren kannst. Lass Dich von der Vielfalt und Raffinesse der Trüffelküche überraschen und werde zum Fan dieses hochwertigen Pilzes.



02.03.2024
ab 18.00 Uhr

Schloss Sommerhausen (VDP)

Kulinarische Köstlichkeiten bei einem 4-Gänge-Menü von Jan Reichel und Lukas Schulmeister. Dazu umfangreiches Know-how zur Wein- und Schaumweinherstellung von Martin Steinmann.



18.04.2024
ab 18.00 Uhr

„Heiko Antoniewicz“

Erlebe die kulinarische Vielfalt von Alaska, wenn Heiko Antoniewicz zu einem Genussabend der besonderen Art einlädt. Erstklassiges Menü mit Weinbegleitung in raffiniert, innovativen Rezeptkreationen.

11.05.2024
ab 18.00 Uhr

Frühlingsaromen

Raffinierte Frühlingserichte und die Geheimnisse der saisonalen Frühlingküche von unseren passionierten Bistro-Köchen. Dazu korrespondierende Weine von unserem Sommelier Manuel Garcia-Gomez.

08.06.2024
ab 18.00 Uhr

Du suchst Beef?

Hier bekommst Du Beef! Wir wetzen die Messer für alle, die es kross und rosig lieben. Ein köstliches Kochevent ganz im Zeichen von Rindfleisch, Beeftea, Entrecôte und Co. Dazu zu jedem Gang der passende Wein.

13.07.2024
ab 18.00 Uhr

Österreichische Küche

Kulinarische Schätze unserer Nachbarn, weit über das Wiener Schnitzel hinaus. Bistro-Koch Reichel und Schulmeister überraschen mit einem feinen 4-Gänge-Austria-Menü. Mit einer Weinbegleitung von Spitzenweinen aus Österreich.

03.08.2024
ab 18.00 Uhr

Südamerika

Heiße Rhythmen, lebendige Gewürze, faszinierende Aromen und feuriges Essen. Ein Kochevent mit 4-Gänge-Menü ganz im Zeichen von Südamerika. Selbstverständlich wird dieses Menü mit den passenden Weinen serviert.



14.09.2024
ab 18.00 Uhr

Burgunder

- DER KÖNNER FÜR FAST ALLES -

La cuisine bourguignonne – Wir nehmen Sie an diesem Abend ein bisschen mit nach Burgund. Die burgundische Küche ist weltberühmt, Boeuf Bourguignon lässt grüßen. Mit einem 4-Gang-Feinschmecker-Menü gehen wir auf kulinarische Spurensuche durch die Region. Da die burgundische Küche untrennbar mit ihrem Wein verbunden ist, wird unser Sommelier Garcia Gomez uns natürlich an diesem Abend auch auf eine kleine Weinreise durch die Burgunder Weine mitnehmen.



05.10.2024
ab 18.00 Uhr

Seafood Spektakel

Die schönsten Früchte aus dem Meer: Von Krabben über Garnelen, Muscheln bis hin zu edlen Hummer – erlebe tollen Meereszauber auf Deinem Teller. Ein Fest für alle Sinne!



09.11.2024
ab 18.00 Uhr

International Sherry Day

Sherry als einmaliger Menübegleiter zu einem perfekt abgestimmten 5-Gang-Menü, gekocht von unserem Bistrokoch Lukas Schulmeister. Dazu Einblicke in die Zubereitung und Geschmackswelt dieses unfassbar vielseitigen Weins.



07.12.2024
ab 18.00 Uhr

Champagner / Schaumwein

Prickelndes im Glas und auf dem Teller. Die faszinierende Welt der sprudelnden Eleganz. Unser Sommelier Garcia-Gomez entführt in die Geheimnisse der Perlage. Ein Abend voller luxuriöser Geschmackserlebnisse.

