

Herbstmenü bei Sabani's

am 21. Oktober 2017

Menü

Zucchini Caprese mit Büffelmozzarella und Basilikum

*Kürbis-gefüllte Girasoli
mit leichter Flusskrebs-Aurola-Sauce*

Sorbet

*Involtini vom Rind mit Barolo-Sauce und feinem
Wirsinggemüse*

Duett von Tiramisu

Weine

Aperitif: Crémant d'Alsace

Zu Vorspeise und Pasta:

*Pinot Grigio
Zenato, Veneto*

*Roero Arneis
Bonfante, Piemont*

*Rosé trocken
Drautz-Able, Württemberg*

Zum Hauptgang:

*Regent-Cuvée
Dr. Becker, Rheinhessen*

*Colour Field
Graceland, Südafrika*

*Poggio ai Ginepri
Argentiera, Toskana*

*Riesling Spätlese edelsüß
Eser, Rheingau*

*Digestif:
Weinhefe, Höllberg/Baden*

Komplettpreis: € 65 einschließlich Sekt-Empfang, Wein, Digestif, Mineralwasser & Kaffee
Beginn: 18 Uhr – Reservierung: Sabani's 02104 – 508114 oder BEAWEINE 02104 – 75759

Sabani's im MTHC Mettmann
Hasseler Str. 97, 40822 Mettmann
Tel. 02104 – 508114

und

BEAWEINE
Krampenhausweg 1, 40882 Ratingen-Homberg
Tel. 02102 – 895575, www.beaweine.de

Herbstmenü
bei Sabani's im MTHC Mettmann
21. Oktober 2017