

# SZIGETI & DER GOLSER GRAMMEL BOSCHA

## Dinner und Sekt

Do 29. Oktober bis Mo 2. November

Aperitif-Empfang jeweils um 19 Uhr

Der Peter Szigeti und der Golser Grammel Boscha haben es gut erwischt, denn ihre Heimat - das burgenländische Gols - ist von außergewöhnlicher Natur. Und genau diese Natur finden sich in Peters "Sekt-Kunstwerken" und in der leidenschaftlichen Küche des Golser Grammel Boscha wieder. Zusammen laden sie ein "Das Beste aus dem Seewinkel" zu genießen.

### 4-Gang-Dinner & Sektbegleitung

Aperitif

*Blanc de Blancs Brut • 2017*

Lachsschaum mit Käse-Chips auf  
Salatbouquet & Grammelbogatscherl

*Welschriesling Brut, Sekt Burgenland  
g.U. Klassik • 2018*

\* \* \* \* \*

Riesling-Crèmesuppe mit  
Kräuterschöberl

*Cuvée Prestige Brut • 2017*

\* \* \* \* \*

Kalbsrolle mit Speckbohnen & Kroketten  
an einer grünen Pfeffersauce &  
dazu ein kleiner Grammelknödel

*BIO Rosé Brut • 2018*

\* \* \* \* \*

Somlauer-Sekt-Nockerl

*Festival Dry • 2018*

GOLSER®  
*Grammel  
Boscha*

# SZIGETI

*Don't forget to sparkle.*



Dinner € 35,- p.P.  
Sektbegleitung € 15,- p.P.

Dinner-Reservierung:  
heuriger@grammel-boscha.at  
oder unter +43 (0) 2173/21306