

PRESSEMITTEILUNG



Nürnberg, 18. April 2011

Frohe Ostern in der Vineria

„Genießen mit Verantwortung“ heißt das Motto an den Osterfeiertagen in der Vineria. Denn die Vineria bietet zum Ende der Fastenzeit nicht nur drei speziell kreierte Menüs an, sondern denkt einen Schritt weiter: Fünf Prozent der Feiertags-Einnahmen gehen an „Brot für die Welt“ und damit an jene, deren täglich Brot noch immer keine Selbstverständlichkeit ist.

Vineria-Koch Maximilian Bork hat sich für Ostern von der sommerlich-mediterranen Küche inspirieren lassen, und sie mit saisonalen heimischen Produkten wie Spargel oder Saibling kombiniert. Sommelier Peter Rock hat zu jedem Menü eine passende Weinbegleitung ausgewählt. Schon mittags genießen: Die Vineria hat am Ostersonntag und Ostermontag ausnahmsweise bereits ab 12 Uhr geöffnet.

www.vineria.de



Ein Hauptgang des Vineria-Ostermenüs:
Saltimbocca vom Milchzicklein an Spargelgemüse
und Kartoffelfächer.

Fleischmenü:

Rindfleischröllchen mit Datteln und Anis

Weinempfehlung: 0,1l Grüner Veltliner 2010 Domäne Wachau Österreich

Saltimbocca vom Milchzicklein Spargelgemüse und Kartoffelfächer

Weinempfehlung: 0,1l Morellino Riserva 2006 Val delle Rose Toskana

Passionsfruchtmousse mit Vanille und Chili

Weinempfehlung: 0,05l Riesling Auslese 2007 Dr. Siemens Saar-Mosel

Menüpreis 38,90 Euro
inklusive Weinbegleitung 51,30 Euro



Ohne Korke dauert's länger: „Ich habe es einmal ohne Korke probiert. Der Oktopus hat fünf Stunden gedauert, um weich zu werden. Mit Korke dauert es maximal zwei“, erklärt der Vineria-Koch Maximilian Bork. Er zaubert daraus ein Oktopus-Carpaccio, das auf der Tageskarte zu finden ist.

Fischmenü:

Lachs-Avocado-Törtchen mit Kräutersalat

Weinempfehlung: 0,1l Riesling pur Mineral 2009 Fürst Franken

Gebratener Saibling mit Rote Bete-Risotto und Meerrettichschaum

Weinempfehlung: 0,1l Sauvignon Blanc 2008 Northwood Neuseeland

Schokoladentarte mit Erdbeere

Weinempfehlung: 0,05l Sangue di Guida 2009 Giorgi Lombardei

Menüpreis 36,90 Euro
inklusive Weinbegleitung 49,30 Euro

Vegetarisches Menü:

Zweierlei Paprikamousse mit Gurkensalsa

Weinempfehlung: 0,1l Silvaner Großes Gewächs 2007 Schloss Sommerhausen Franken

Gemüseravioli mit Kräutersoße

Weinempfehlung: 0,1l Salice Salentino 2008 San Pancrazio Apulien

Zitronenmuffin mit Früchten und Eis

Weinempfehlung: 0,05l Beerenauslese 2008 Triebaumer Österreich

Menüpreis 33,90 Euro
inklusive Weinbegleitung 46,30 Euro

PRESSEMITTEILUNG



Das Küchenteam der Vineria bei der Arbeit am Ostermenü: Maria Utzeri, Maximilian Bork und Christian Jerzak.

Kurz vor dem Servieren: letzte Arbeiten am Milchzicklein



Druckfähige Bilder entnehmen sie bitte folgendem Link:
www.factum-pr.com/x/bilder_vineria.zip

Pressekontakt:

factum

Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH

Alexander Otto
Schönstraße 110a
D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25
fax: +49 (0)89 / 51 91 96 33
mobil: +49 (0)175/ 24 55 101
E-Mail: otto@factum-pr.com
www.factum-pr.com