



# ORDRE DES COTEAUX

DE CHAMPAGNE

1656 1956

**GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE**  
am Freitag, 27. Oktober 2006 im  
**SCHLOSS BIEBRICH, Wiesbaden**

## PROGRAMM

**Ab 18 Uhr Begrüßung**  
auf der Galerie der 1. Etage  
im Schloss Biebrich

**18.30 Uhr**  
**Grand Chapitre d'Allemagne**  
mit feierlicher Inthronisations-  
zeremonie auf der Galerie der 1. Etage  
vom Schloss Biebrich

**19.30 Uhr**  
**Champagne-Degustation**  
mit amuse-bouches  
. **Champagne BILLECART-SALMON**  
*Brut Réserve en Magnum*  
. **Champagne JACQUART**  
*Mosaïque Brut en Magnum*  
. **Champagne LANSON**  
*Brut Black Label en Magnum*  
. **Champagne MOËT & CHANDON**  
*Brut Impérial en Magnum*  
. **Champagne PERRIER-JOUËT**  
*Grand Brut en Magnum*

**20.30 Uhr**  
**Exquisites Champagne-Gala-Diner**  
kreiert von Michael Kammermeier,  
Küchenchef des  
Sternrestaurants ENTE  
vom Grand Hotel Nassauer Hof,  
kredentz im Schloss Biebrich

## MENU AUX CHAMPAGNES

\*

*Gebratener Heilbutt unter der Chorizokruste*  
*mit Tatar von Avokado auf kalter Vanille-Sellerie-Suppe*  
**Champagne TAITTINGER**  
*Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1998 en Magnum*

\*

*Krosser Wolfsbarsch auf Rucolarisotto*  
*und weißem Tomatenschaum*  
**Champagne POMMERY**  
*Grand Cru Vintage 1995*

\*

*Rehrücken in der Kakaobohnen-Krokantkruste*  
*mit Spitzkohlwickel und Maronenpüree*  
**Champagne BOLLINGER**  
*La Grande Année 1997 en Magnum*

\*

*Dessertbuffet :*  
*Brie de Meaux mit Trüffelcrème gefüllt*  
*Passionsfruchtcrème mit Himbeersauce*  
*Joghurtmousse mit eingelegtem Weinbergpfirsich*  
*Délice von der Williamsbirne*  
*Quitten-Champagne Tiramisu*  
*Kir Royal Crème*  
*Karamellierte Limonen Tarte*  
*Grießklößchen auf Cassissauce*  
*Geeister Gugelhupf auf Gewürzorange*  
**Champagne LAURENT-PERRIER**  
*Cuvée Rosé Brut en Magnum*  
**Champagne VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN**  
*Rich Reserve 1998*

\*