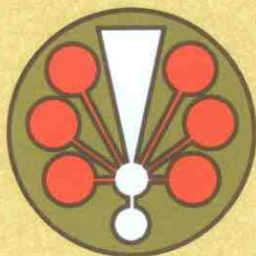


# ORDRE DES COTEAUX

DE CHAMPAGNE

1656 1956



AMBASSADE  
D'ALLEMAGNE

GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE  
am Freitag, 17. Oktober 2008 in der  
FRANZÖSISCHEN FRIEDRICHSTADTKIRCHE  
und im Hotel ADLON Kempinski in Berlin

## PROGRAMM

Ab 18.15 Uhr Eintreffen der Gäste  
in der Französischen Friedrichstadtkirche  
am Gendarmenmarkt

Von 18.30 Uhr bis ca. 19.45 Uhr  
Grand Chapitre d'Allemagne  
mit feierlicher Inthronisationszeremonie

ca. 19.45 Uhr bis 20.00 Uhr  
Transfer im Bus zum  
Hotel ADLON Kempinski

20.00 Uhr bis 20.45 Uhr  
Champagne-Degustation  
mit amuse-bouches  
im Ballsaal-Foyer und Wintergarten  
*Champagne BILLECART-SALMON*  
*Brut Réserve en Magnum*  
*Champagne BOLLINGER*  
*Special Cuvée*  
*Champagne DEUTZ*  
*Brut Classic en Magnum*  
*Champagne DUVAL-LEROY*  
*Rosé de Saignée*  
*Champagne MOËT & CHANDON*  
*Vintage 2003 en Magnum*

ab 20.45 Uhr  
Exquisites Menu aux Champagnes  
kreiert von den zwei Berliner Meisterköchen  
Thomas Neeser und Tim Raue  
kredentz im Ballsaal des Hotels Adlon

## MENU AUX CHAMPAGNES

*Komposition von Langoustinos,  
Entenstopfleber und grünem Apfel*  
*Champagne DE SAINT GALL Millésime 2002*  
*Brut Blanc de Blancs Premier Cru en Magnum*

\*

*Loup de mer auf Steinpilzmarmelade*  
*Mit Xeres Essig und Pata Negra Schinken*  
*Champagne TAITTINGER*  
*Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1998*

\*

*Spanferkelbäckchen in Kreuzkümmeljus geschmort,*  
*Salat von rote Beete, Grapefruit &*  
*Koriander mit Himbeergelee*

*Champagne VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN*  
*Vintage Rosé 2002*

\*

*Käse- und Dessertbuffet:*  
*Auswahl von französischen Rohmilchkäsen von Maitre Antony*  
*mit verschiedenen Chutneys und Marmeladen*  
*Ingwer-Tapioca Crème Brulée, Dessert „Kir Royal“,*  
*Gâteaux von Feige, Mandel und Mascarpone,*  
*Vanille-Orangen Topfenockerln,*  
*Quitten-Honigwein Charlotte, Schwarzwälder Kirsch „remake“,*  
*geschmorte Terrine vom Boskop Apfel, Birnen Clafoutis,*  
*exotisches Fruchtsüppchen mit Kokos-Limonenschaum*  
*Champagne POMMERY Cuvée Louise 1998*  
*Champagne LANSON Demi-Sec 1989 en Magnum*

\*

*HENNESSY Fine de Cognac*  
*ROZÈS Portwein (über 40 Jahre alt)*  
*DAVIDOFF Cigarren*  
*S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA*