

Exklusives  
**Whisky Dinner**  
exclusif

mit dem weltbekannten Master Blender  
*avec le célèbre Master Blender*

**Richard Paterson**

**06.02.2015**

**19:30**

im Bankett-Saal  
*dans la salle de banquet*  
Massen Shopping

Exquisites 4-gängiges Menü  
*Menu exquis à 4 services*

mit ausgewählten Whiskys der Dalmore Distillerie  
*avec une sélection de Whiskys de la distillerie Dalmore*

Kontakt & Info  
Contact & Info

Frank Leyens  
T +352 26 901 187  
vinothek@massen.lu

**Anmeldungen** mittels Überweisung sind **bis 30.01.2015** möglich (limitierte Anzahl)  
**Inscriptions** moyennant virement possibles **jusqu'au 30.01.2015** (nombre limité)

Nur anhand der Überweisung gilt der Teilnehmer als definitiv angemeldet.  
Anmeldungen per Telefon, verbal oder per Email werden nicht akzeptiert.

*Seules les inscriptions avec preuve de paiement seront valables.  
Les inscriptions par téléphone, verbales ou par Email ne seront pas acceptées.*

IBAN LU23 0019 4500 0310 6000  
BIC BCEELULL

Mit dem Vermerk / *avec la communication*  
Whisky Dinner Richard Paterson 2015



Signierstunde

Séance de dédicace

17:30 – 19:00

# Whisky Dinner

06.02.2015

Gruß aus der Küche  
*Amuse-bouche*

*Dalmore Vintage 2003*

\*\*\*\*\*

Konfierter Kabeljaurücken an japanischer Variation von Gurke und roter Bete mit  
geeisten Whiskyperlen

*Dos de cabillaud confit avec une variation japonaise de concombre et betterave rouge,  
perles de Whisky glacées*

*Dalmore 15Y*

\*\*\*\*\*

Filet vom Kalb in Bärlauch-Farce mit  
saisonaalem Gemüse, einem Nussbutter-Schnittlauch-Püree  
und einem Kalbsjus mit Kalbsbries, Espuma von Whisky

*Filet de veau à la farce d'ail des ours avec des légumes de saison, une purée au beurre de  
noisettes et un jus de veau avec du ris de veau, espuma de Whisky*

*Dalmore 18Y*

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
*Crème brûlée*

*Dalmore King Alexander III*

Kaffee  
*Café*

*Dalmore 25Y*

Menü inkl. Whisky / menu avec whisky: 60 €