

# WHISKY Festival 28.10.-11.11.

## Verkostung Dégustation

**30.10.**

in unserem Bankettsaal  
von 17 bis 21 Uhr  
dans notre salle de banquet  
de 17h à 21h

**31.10.**

in unserem Bankettsaal  
von 15 bis 19 Uhr  
dans notre salle de banquet  
de 15h à 19h

TÄGLICHE VERKOSTUNG (außer 30.&31.10.):  
(50 Whiskys) von 10 bis 18 Uhr.

DEGUSTATION TOUS LES JOURS (sauf 30.&31.10.):  
(50 whiskys) de 10h à 18h.

WHISKY-DINNER  
06.11. - 19:30  
presented by Marc Watt



Op der Haart 24 • L-9999 Wemperhardt  
Tel: +352 26 901 187 • [vinothek@massen.lu](mailto:vinothek@massen.lu)

**MASSEN**  
enjoy shopping

# WHISKY DINNER 06.II.-19:30

presented  
by Marc Watt

## ANMELDUNG / INSCRIPTIONS

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

Les inscriptions seront valables uniquement avec la preuve de paiement. Les inscriptions verbales ou par téléphone ne seront pas prises en compte.

Anmeldung bis 01/11/2015

Inscription jusqu'au 01/11/2015

IBAN LU23 0019 4500 0310 6000 • BIC: BCEELULL

Mit dem Vermerk / avec la communication:

Whisky Dinner by Massen 2015

## Kontakt / Contact:

Frank Leyens • Tel: +352 26 901 187 • [vinothek@massen.lu](mailto:vinothek@massen.lu)

Dreierlei vom Ferkel | Trilogie du porcelet  
Creation Blend 25y selected by the BeLux Connections

Konfierter Wolfsbarsch an Nussbutter Schaum  
Zitronen-Gel und Pastinaken Püree  
Loup de mer confit à la mousse au beurre noisette,  
gel de citron et purée de panais  
Caol Ila 2000-2015-14y-54.4% Cadenhead's

Scotch Pie vom Lamm | Scotch Pie de l'agneau  
Springbank 21y original bottling

Gefülltes Schweinefilet an gebratenem Semmelknödel  
Gartengemüse und Morschelsoße  
Filet de porc farci, quenelles de pain dorées à la poêle,  
légumes du potager et sauce aux morilles  
Benriach 1986-2015-29y-50.1% Cadenhead's

Schnitte nach Sacher Art | Tranche façon „Sacher“  
Glen Ord 1983-2014-31y-51% Cadenhead's

Kaffee | Café  
Burnside 1989-2015-26y-48.4% Cadenhead's

Menü ohne Whisky / Menu sans whisky: 50€  
Menü mit Whisky / Menu avec whisky: 75€

