

# Sekt- Zauber

**Feines aus Rheinhessen  
im Glas und auf dem Teller**

MONTAG, 22. JULI 2019,  
19 UHR IM HEYLSHOFPARK

**NIBELUNGEN  
FESTSPIELE  
WORMS**

„Brüder kommt,  
ich trinke Sterne!“

– Dom Perignon –

Am spielfreien Tag der Nibelungen-Festspiele wird Deutschlands schönstes Theaterfoyer, der wunderschön illuminierte Heylshofpark zur Bühne für prickelnde Burgunder-Sekte aus Rheinhessen und frische kulinarische Highlights aus der Küche von Klaus Heidel.

Für eine königliche Moderation und verzaubernde Atmosphäre während dieses exklusiven Sekt-Menüs sorgen Rheinhessens Weinkönigin Anna Göhring und der Zauberkünstler Oliver de Luca, die uns das Thema Sekt und Kulinarik einmal ganz anders präsentieren.

Lassen Sie sich verzaubern!



**Rheinhessen**  
DIE WEINE DER WINZER

**GAUL<sup>s</sup>**  
CATERING

## Begrüßungssekt

2013er Cuvée Katharina Brut Nature,  
Sekthaus Raumlund (Flörsheim-Dalsheim)



## Vorspeisen von den Live-Cooking-Stationen

**Sashimi von heimischer Forelle**  
**Buttermilchvinaigrette | Wasabicreme | Sonnenblumenkerne**

2016er Pinot Blanc Brut, Sektmanufaktur Strauch (Osthofen)

**Involtini vom Parmaschinken, frisch von der Berkelmaschine**  
**Marinierte Honigmelone | Frischkäse | Basilikum | Pinienkerne**

2017er Spätburgunder Weißherbst Extra Trocken,  
Erzeugergemeinschaft Winzersekt (Sprendlingen)

**Knusprige Bruschetta mit angemachtem Rindertatar |**  
**Sauerrahm mit Avocado-Tomatengemüse | Büffelmozzarella**

2014er Spätburgunder Rosé Brut, Weingut Braunewell (Essenheim)

## Zwischengang

**Filet vom weißen Heilbutt mit Chorizokruste**  
**Risotto vom grünen Spargel | Flusskrebse | weißer Tomatenschaum**

2011er Chardonnay Prestige Brut,  
Sekthaus Raumlund (Flörsheim-Dalsheim)



## Hauptgang

**Kalbsfilet mit karamellisierter Entenleber**  
**Spitzkohl | Kartoffelschnee | leichte Sommertrüffeljus**

2013er PRESTIGE Pinot Brut Nature, Weingut Braunewell (Essenheim)  
2017er Pinot Noir Rosé Brut, Erzeugergemeinschaft Winzersekt (Sprendlingen)



## Dessert

**Leicht gelierte Sektminestrone**  
**Frische Waldbeeren | Mikrobisquit | Vanille-Topfenmousse |**  
**Nusscrunch | Pistazieneis**

2017er Pinot Noir Rosé Pur (alkoholfrei), Sektmanufaktur Strauch (Osthofen)



Gauls Catering, der kulinarische Partner der Nibelungen-Festspiele, serviert ein regional inspiriertes Menü mit Winzersekten aus Rheinhessen.



*95,00 € pro Person*

Die Kontaktdaten für Ihre Buchung  
T. 06131-90688 -100  
reservierung@gauls-catering.de

Weitere Informationen finden Sie unter  
[www.gauls-catering.de](http://www.gauls-catering.de)  
[www.nibelungen-festspiele.de](http://www.nibelungen-festspiele.de)