



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Café . Anlässe

Wein im Schlössli

OPENING EVENT

18. August 2022 | 17.30 Uhr

CHATEAU CHARMANT



5 Gänge mit Spezialitäten aus Frankreich



Ikonische Weine aus Bordeaux & Champagne



Traumhafte Location hoch über Luzern



Französisches Flair durch Akkordeonist
Paul Amrein

SICHERE DIR JETZT
DEINEN LIMITIERTEN
PLATZ

genuss@wein-im-schloss.ch



WINES BY
LOCATION BY
FOOD BY

Mic Zemp & Friends
Schlössli Utenberg
GAMMACATERING

GAMMACATERING®

WEINE & MENÜ

Louis Roederer Blanc de Blanc 2014
Hors d'oeuvre froid



Château Pape Clément Blanc 2019
Château Lynch Bages Blanc 2019
Kartoffel-Gurkensuppe
mit Lachstatar & Joghurt Dip



Château Trotanoy 1994
aus der Magnum Flasche
Château Valandraud 1994
Hausgemachte Tagliarini
mit frischem Sommer Trüffel



Château Latour 1999
Chateau Léoville Barton 1999
aus der Doppelmagnum Flasche
Tournedos Rossini
mit Kartoffelgratin, Rotweinschalotten & Jus



Château Nairac 2003
Mille Feuille
mit frischen Himbeeren & Kalamansi Espuma



Tischwein: Château Faugères 2007
aus der Magnum Flasche



All-in Preis: CHF 500 pro Person inkl. MWST.