



GILDE-FACHEXKURSION

PARIS 2014

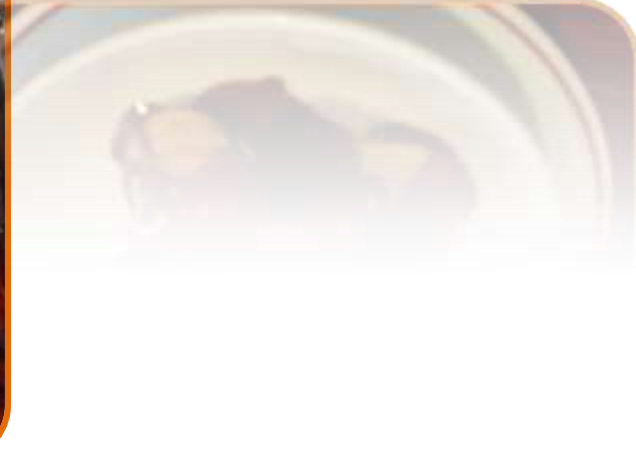
GUILDE-DÉJEUNER IM RESTAURANT L'ASSIETTE





**GASTGEBER UND KÜCHENCHEF
DAVID RATHGEBER**







Assiette

Entrées

- Velouté du moment 11€
Tartare de crevettes bleues 19€
Croquettos de pieds de cochon aux truffes 22€
Rillettes de jarret de cochon confit et foie gras 19€
Escargots en pot et croûton doré 15€
Salade d'anguille fumée, œuf mollet, lard paysan 14€
Planche de charcuterie lyonnaise 19€

Plats

- Noix de St Jacques et huîtres
braisées au champagne, poireaux et truffes noires 38€
Quenelle de merlan sauce Nantua 26€
Cocotte de légumes de saison 25€
Cassoulet Maison 29€
Fête de veau Tradition 27€
Joue de Bœuf braisée en cocotte, purée truffée 28€
Côte de cochon fermier dorée au sautoir, chou confit 28€

Desserts

- Profiterolles sauce chocolat, glace vanille 15€
Crème caramel au beurre salé 11€
Baba au Rhum 14€ Riz au lait vanille 9€
Soufflé napoléon 15€
Panna Cotta Hélène à notre façon 15€





KATRIN KALUSOK UND ALEXANDER BUDNIK HABEN „BELLA“ GUT IM GRIFF





**SHOPPING
LADY'S
&
HAPPY
LADY'S**





MARTINA BUDNIK
PLACE DE LA MADELAINE

FAUCHON

PARIS













**KATRIN KALUSOK – SILVIA UND GERHARD MITTERER – CHRISTIAN STOLL
MARTINA BUDNIK UND MAÎTRE PIERRE PFISTER**





DIE UNENDLICHEN WARTESCHLANGEN VOR DEM WELTBEKANNTEN „LADURÉE“ PLACE DE LA MADELEINE WO ES DIE BESTEN MACARONS GIBT.







**NACH DER BESICHTIGUNGSTOUR
„PLACE DE LA MADELEINE“ KURZE
PAUSE IN EINER WEINBAR**



BILDER IMPRESSIONEN AUF DEM WEG ZUM EIFELTURM











**SEHEN SIE AUCH DEN 2. TEIL
DES BILDBERICHTES**

**by Maître Pierre Pfister
Bilder: Alexander Budnik
Katrin Kalusok, Christian Stoll**