Absender

Name / Vorname

Straße / Hausnummer

Wohnort

Telefon / Fax

E-Mail

Ahrtrüffel e.V.
Karin Lill
Schillerstr. 2

53489 Sinzig

Apollinaris GmbH
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
www.apollinaris-gmbh.de

Bos Food GmbH
40667 Meerbusch
www.bosfood.de

dasign GmbH
64295 Darmstadt
www.dasign.de

Weingut Josten & Klein GmbH
53424 Remagen
www.josten-klein.com

Seltmann GmbH
69509 Mörlenbach
www.seltmann.net

Antoniewicz GmbH
59368 Werne
www.antoniewicz.org

Lignum vitae®
71717 Beilstein
www.edelbraende-moersel.de

la-vincaillerie
50823 Köln
www.la-vincaillerie.de

Herzog Panitzke GbR
50678 Köln
www.sommelier-genuss-event.de

Restaurant Vieux Sinzig
53489 Sinzig
www.vieux-sinzig.com

Kontakt: Ahrtrüffel e.V. • Karin Lill • Schillerstr. 2 • 53489 Sinzig
Tel. 02642 997613 • www.ahrtrüffel.de

12. TRÜFFELSYMPOSIUM
im Sinziger Schloss

3. Oktober 2017

AHRTRÜFFEL

Ahrtrüffelverein e.V., in Zusammenarbeit mit Vieux Sinzig

Das Restaurant Vieux Sinzig verwöhnt seit 35 Jahren seine Gäste mit aromatischen Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente. Colette und Jean-Marie Dumaine widmen sich in erster Linie der kreativen Naturküche mit ausgefallenen Delikatessen aus heimischen Wildkräutern und Gemüsen. Zum Angebot des Vieux Sinzig gehören außerdem Veranstaltungen wie Kochseminare, Kräuter-, Trüffel- und Pilzwanderungen.

Restaurant
Natur erleben & genießen

Restaurant Vieux Sinzig
Kölner Straße 6, 53489 Sinzig
Tel. 02642 42757
Fax 02642 43051
www.vieux-sinzig.com

Fachvorträge 8.30 h Einlass

09.00 - 09.15 Uhr – Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden des Ahrtrüffelvereins e.V., J. M. Dumaine

9.15 - 9.30 Uhr – Grußwort der Stadt Sinzig durch Bürgermeister Kröger

09.30 - 10.00 Uhr – Trüffel im Laufe der Jahreszeiten
Referent: Ralf Bos, Fa. BosFood
Ralf Bos ist Trüffelexperte und ist mit seiner Firma BosFood der wichtigste Trüffelhändler Deutschlands. Er ist Gründungsmitglied des Ahrtrüffel e.V. Seine Referate zeichnen sich durch Kenntnisreichtum und Kurzweiligkeit gleichermaßen aus.

10.00 - 10.30 Uhr – Wein, Sherry und Trüffel
Referentinnen: Verena Herzog und Melanie Panitzke
Sommellières Genuss Event (SGE)

10.30 - 11.15 Pause – Walk and Talk – Trüffelhäppchen und Erfrischungen

11.15 - 11.45 Uhr – Entzauberung des Trüffelschweins – Wissenschaftliche Entschlüsselung der Trüffeldüfte
Referent: Professor Bernhard Tauscher
Bernhard Tauscher ist Professor für organische Chemie und Experte für Geschmacksforschung.

11.45 – 12.15 Uhr – Flavor Pairing Trüffeln und Speisen
Referent: Heiko Antoniewicz – Antoniewicz GmbH
Heiko Antoniewicz ist Koch, Autor zahlreicher Kochbücher, Impulsgeber der deutschen Gastroszene. In seinen Koch-Seminaren setzt er sich regelmäßig mit Flavor Pairing auseinander.

12.15 – 12.30 Uhr - Fragen aus dem Publikum

12.30 Uhr Ende der Veranstaltung im Schloss Sinzig und Verabschiedung durch J.M. Dumaine

Wie in den Vorjahren wird die Fa. Ralf Bos diverseste Köstlichkeiten rund um die Trüffel zum Kauf anbieten.

Walk and Talk 10.30 - 11.15 Uhr

Kalte Speisen
Oeuf Cocotte mit Trüffelsahne | Lotte-Carpaccio mit Trüffel-Polenta

Warme Speisen
Tüffel-Tagliatelle aus dem Parmesanlaib

Süßspeisen
Crème brûlée mit Trüffeln

Getränke
Cidre brut | Kaffee | Apollinaris Selection

Zum Selbstzahlen
Weine und Spirituosen | Saft von Rabenhorst

Trüffelmenü 13.30 - 16.30 Uhr

Feldsalat mit Wildschwein-Coppa und Walnüssen (Tuber Mesentericum)

Maronensuppe mit Noilly Prat (Tuber Rufum)

Fjordlachs mit Trüffelrisotto (Himalaya Trüffel)

Perlhuhnbrust und -keule mit Foie Gras, Karottentörtchen mit Trüffel, Kartoffelschaum und -chips (Burgunder-Trüffel)

Ziegenkäse-Praline mit Trüffel und Kürbis-Chutney (Bagnoli-Trüffel)

Profiterolles „Nancy - Sinzig" mit Trüffelcrème und weißem Mokkaschaum (Burgunder-Trüffel)

Kaffee mit Rosmarin-Trüffel und Trüffel-Konfekt von BosFood

inkl. Apéritif und Getränke
Änderungen vorbehalten

16.30 Uhr – Aufbruch zur Besichtigung der Truffière.
Die Möglichkeit zur anschließenden Wanderung ist gegeben

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung:

☐ **Symposium – im Sinziger Schloss**
inkl. Walk and Talk – Trüffelhäppchen und Erfrischungen
bitte reservieren Sie _____ Platz/Plätze à 50,00 €

☐ **Trüffelmenü im Restaurant Vieux Sinzig**
bitte reservieren Sie _____Platz/Plätze à 110,00 €

☐ **Symposium und Trüffelmenü**
bitte reservieren Sie _____Platz/Plätze à 150,00 €

Änderungen vorbehalten

Sie erhalten eine Rechnung

☐ wird nach Rechnungseingang bis 1.10.2017 überwiesen

☐ wird in bar zuzüglich 10,00 € Aufschlag an der Tageskasse bezahlt.