



Recommandations de boissons

Candle Light Starter

Des boissons appropriées font de votre dîner aux chandelles une vraie réussite, p. ex. un bon vin au repas ou un cocktail extravagant.

Pink Lady

Pink Lady (1 verre)

Jus de citron
Sucre
4 cl de liqueur aux cerises
env. 10 cl de jus de pamplemousse
env. 5 cl de limonade de citron

Versez la liqueur aux cerises dans un verre longdrink sur des glaçons. Rajoutez le jus de pamplemousse et la limonade de citron et agrémentez avec une tranche de pamplemousse ou de carambole.

Temps de préparation : env. 5 minutes

Un vin blanc sec avec la soupe ou le poisson

Servez un vin blanc légèrement fruité, p. ex. un chardonnay, pinot grigio, un bourgogne ou riesling blanc ou gris. La bonne température est entre 8 et 9 °C (c'est-à-dire peu au-dessus de la température du réfrigérateur). Un très bon bourgogne blanc pourtant, devrait avoir une température de cave, c'est-à-dire une température d'environ 13 °C.

Un sorbet au Prosecco ou au Champagne pour le „rafraîchissement“ entre les plats
Quelque chose de pétillant entre le poisson et le plat principal est toujours une bonne idée. Mettez simplement une boule de sorbet au citron dans des coupes de champagne et versez y un peu de champagne ou de prosecco. 2 heures avant de faire ceci, mettez les verres dans le réfrigérateur. Ceci leur donne un optique noble et un goût vraiment pétillant.



Recommandations de boissons

Un bon vin rouge avec le magret de canard

Avec le canard, nous vous recommandons un vin rouge léger avec une douceur légère restante, p. ex. un chianti ou chianti réserve. Le chianti réserve qui a 10 ans rassemble particulièrement bien la chaleur et le bon goût des vins italiens, a un bouquet très fort, reste particulièrement vif et est superbement bien approprié à des occasions particulières. Le beaujolais est également bien approprié. Généralement on distingue 2 sortes de beaujolais. Il y a le beaujolais primeur ou nouveau. Il est destiné à l'utilisation immédiate et ne peut pas être stocké. Le primeur est disponible le troisième jeudi en novembre de chaque année. Ceci est une date fixe à partir de laquelle le vin est mis en vente et peut être consommé. Ensuite, il y a le beaujolais village, que l'on peut stocker pendant 1 à 5 ans et qui n'atteint son goût final qu'après un certain temps. Généralement le beaujolais est un vin plutôt pétillant, sec et fruité alors que les différentes nuances de goût peuvent varier suivant l'année.

Beaujolais et chianti appartiennent aux vin rouges légers. Leur température idéale se situe autour 11 °C (ceci correspond à peu près à la température de cave).

Un Calvados ou Grappa après le dessert

Un calvados particulièrement noble porte l'appellation de provenance „Calvados du Pays d'Auge“. On le boit, soit réchauffé dans le creux de la main ou légèrement frais. Un bon calvados doit être stocké pendant 6 à 7 ans dans des barils de chêne. Celui qui aime l'alcool un peu plus fort, choisit la grappa. Ceci est une eau-de-vie forte de 50 % vol. d'alcool. On distingue la grappa fait de vin rouge à goût fort et plein et la grappa fait de vin blanc, qui est un peu plus fin mais qui brûle plus la langue. La Grappa est d'ailleurs venue à la mode par les comptes de Hemingway. Ses héros ne manquaient pas d'occasions de se remettre sur leurs pieds après une bonne gorgée d'eau de vie de marc de raisins. Celui qui aime l'extraordinaire, peut servir le digestif suivant :

Red Kisses

Bisous rouges (1 verre)

4 cl de liqueur de cerises
2 cl de grappa
1 cl de jus de limettes frais

Mettre la liqueur de cerises, la grappa et le jus de limettes dans un shaker avec des glaçons, agitez fortement et servez-le dans un verre.

Agrémentez le verre avec de tranches de limettes.

Temps de préparation : env. 5 minutes

Spécialités de café avec les Coeurs d'Amaretto

Cappuccino et café expresso sont particulièrement bien appropriés pour la dégustation des Coeurs d'Amaretto frais.