



French Wine Dinner

Enjoy a selection of boutique wines from
the Rhone, paired with a 4 course dinner
created by

**German Master Chef Michael Ober
& Sommelier Melanie Ober**

Menu

*brie fondu avec baguette fraiche
et l'oignon et l'herbe de la confiture*
-melted brie w/ fresh baguette-
onion & herb jam

DOMAINE LES PALLIERES AU PETIT BONHEUR ROSE 2015

*

*quenelles de brochet a la nantua
avec legume a la nage*
-pike dumplings in creamy crayfish sauce-
w/ blanched vegetables

ST COSME COTES DU RHONE BLANC 2015

*

*grillades de boef a la moelle
avec haricot vert e gratin dauphinoise*
-grilled beef steak w/ bone marrow-
w/ fine green beans and gratin potatoes

DOM GARRIGUE VACQUEYRAS LA CANTARELLE 2014

*

*tarte au chocolate
avec bleuet espuma*
-chocolate tarte-
w/blueberry espuma

LA TOUR VIELLE BANYULS RIMAGE 2015

*



corks + forks

C A T E R I N G

PO Box 8762 WPB FL 33407 PH: 561 339 2444

www.corksandforkscatering.com