



Galamenü in 16 Gängen

recaredo gran reserva 2007 &

tsukudani eingelegtes gemüse in süßer sojasauce

(aus der region zukuda in japan. dort isst man traditionell eingelegtes gemüse. wir haben dies mit den spanischen pimientos de padron kombiniert)

sunomono japanischer salat

(der sunomono ist eines der bekanntesten gerichte aus der jap. küche, oft wird es als beilage gegessen; su = essig mono=dinge, meist aus weichtieren, fischen, algen und gemüse)

taschenkrebssalat mit pomelo und erdnüssen

(honigpomelo, geröstete erdnüsse, taschenkrebbsfleisch mit sauce shanghai, kokos, kaffirlimette und ingwer)

cal raspallet improvisació 2010 &

garnelendumplings mit pancetta

(filigrane chinesische dumplings mit garnelen, pancetta und pak choi gefüllte über dampf gegart)

te maki aal

(te= hand; maki=rolle, die handrolle; sie setzt sich zusammen aus nori- algenblättern, sushireis, wasabi und dem gegrillten aal; unsere gäste müssen sich als sushimeister unter beweis stellen)

cal raspallet nun vinya dels taus 2009 &

navajas - thailändische art

(die schwertmuscheln bekannt aus der spanischen küche „a la plancha“ im dos palillos kurz blanchiert mit rotem curryöl, geschmorten zwiebeln und algen)

kimchi - koreanischer kohlsalat

(koreanischer kohlsalat mit gurken und radieschen an leicht scharfer kimchimarinate)

ae mono - oktopus und gurke

(ae= mischen; mono=dinge, gemischte dinge, oktopus und gurke vermählen sich in einer senf-miso-marinade)

alfredo arribas tros blanc 2009 &

tempura von der sardelle

(tempura ist ein klassisches japanisches gericht. die sardelle wird gefüllt mit umeboshi – jap. pflaume und im tempurateig ausgebacken)

chawanmushi japanischer pudding

(chawan=keramik mushi=gedämpft; herzhafter gedämpfter pudding auf ei- und dashibasis)

celler burgo porta mas sinén negre 2006 &

babygemüse wok

(babykarotten, pak choi, minimais, thai-spargelspitzen, zuckerschoten, sojasprossen, shiitake, ingwer und wasserkastanien)

japo-burger - hausgemachtes brot, rindfleisch, shiso, gurke, ingwer

(doppelt fermentiertes dampfbrot = pao, rindfleisch aromatisiert mit ingwer, gurken eingelegt in rotem shisosalz und sojaketchup)

trossos del priorat lo Món 2008 &

yakitori vom freilandhuhn

(wörtlich grillhähnchen, aus der japanischen küche auf holzkohle gegart)

duo vom schwein auf holzkohle gegrillt

(schweinekinn und -rippchen mit kantonesischer sauce vom grill zartes kinn und saftige rippe auf dem holzkohlegrill gegart)

recaredo rosat 2008 &

mochi

(kleine reiskuchen, die traditionell zum neujahrsfest in japan gegessen werden, gefüllt mit erdbeere)

ningyo yaki – schokoladen-ingwerkrapfen

(japanischer krapfen gefüllt mit flüssiger schokolade und ingwer. der namensgeber ist ein stadtteil in kobe /nighonbashi –nNingyou)

Feiern Sie mit uns das

Katalanische Gourmet Festival in Berlin

WEINMENÜ

Vinaturel & Dos Palillos



*Genießen Sie ein 16-Gänge-Menü von
Chefkoch Albert Raurich,
begleitet von Weinen aus dem Priorat,
Penedès und Montsant
vom 30. April bis 26. Mai*



***Special:**
Premiereabend mit
Topsommelière Christina Hilker*



Dos Palillos

Kommen Sie nach Berlin und erleben Sie einen unvergesslichen Abend im Toprestaurant Dos Palillos. Genießen Sie das 16-Gänge-Menü von Albert Raurich und Christian von Plate zu verschiedenen Weinspezialitäten aus dem Priorat, Penedès und Montsant.

Montag den 30. Mai 2012, 15.00 Uhr
Weinverkostung/Präsentation mit den Winzern von Albert Mann, Cal Raspallet, Columbaia, Manincor, Recaredo, Terra de Verema, und weiteren Weinen von Vinaturel. Bitte registrieren Sie sich unter Tel. 08151-9082-28.

Special:
Premiereabend am Samstag, den 28. April 2012
VINATUREL & Dos Palillos laden Sie sehr herzlich zum Premiereabend des Katalanischen Gourmet Festivals in Berlin am Samstag, den 28. April 2012, ab 19.00 Uhr ein. Topsommelière Christina Hilker wird Sie durch den Abend führen und Ihnen die Weine vorstellen. Chefkoch Albert Raurich und Küchenchef Christian von Plate haben speziell zu den Weinen ein 16-Gänge-Menü kreiert. Nähere Einzelheiten zum Menü und den begleitenden Weinen finden Sie auf Seite 5.

Das Premieremenü kostet 150,00 € (inklusive Wein, Wasser und Kaffee).

Katalanisches Gourmet Festival in Berlin im Mai 2012

Das Menü zum Katalanischen Gourmet Festival können Sie im Dos Palillos vom 1. bis 26. Mai 2012 zum Preis von 150,00 € (inklusive Wein, Wasser und Kaffee) genießen.



Christina Hilker
Christina Hilkers ganze berufliche Leidenschaft gilt dem Thema »Wein und Genuss«. Mit diesem Virus möchte sie möglichst viele Menschen anstecken. Ihre Kompetenz konnte sie bei verschiedenen deutschen und internationalen Spitzenrestaurants, wie dem Hotel »Bareiss« in Baiersbrunn und als Chefsommelière des 2-Sterne-Restaurant »Speisemeisterei« in Stuttgart, aufbauen. Zahlreiche Auszeichnungen, wie der Gewinn der Trophée Ruinart »Beste Sommelière Deutschlands« in 2003 und »Sommelière des Jahres 2005« durch den Gault Millau, unterstreichen ihre hervorragende Qualifikation.

Buchen Sie bitte direkt im Restaurant:

Dos Palillos Berlin
Weinmeisterstraße 1
10178 Berlin
Tel.: +49 (30) 2000 34 13
dospalilloservice@casacamper.com
www.dospalillos.com

Weinpartner

Im Rahmen des Galaabends präsentieren wir Ihnen folgende Weingüter und ihre Weine:

Alfredo Arribas

Der spanische Stararchitekt Alfredo Arribas macht im Jahre 2001 seinen Traum wahr und gründete sein eigenes Weingut. Nach langer Suche wurde er im Priorat fündig und übernahm die Finca Clos del Portal, die heute den Namen Portal del Priorat trägt. In unmittelbarer Nachbarschaft hat er ein zweites Weingut gegründet, das in der DO Montsant liegt und seinen Namen Alfredo Arribas hat. Der Fluss Siurana trennt nicht nur die beiden Weingüter, sondern fungiert auch als Grenze zwischen der DOQ Priorat und der DO Montsant.

Recaredo

Bei Cava Recaredo setzt man auf eine lange Tradition und Handarbeit. Im Jahre 1924 begann der Gründer Josep Mata seine ersten Cavas herzustellen. Auch heute noch wird ganz im Stile der Gründerväter gearbeitet: wo andere auf Maschinen setzen, wird bei Recaredo immer noch vieles manuell erledigt. So wird heute noch von Hand gerüttelt und degorgiert. Daher ist es nur konsequent, dass Gran Reserva den Mindeststandard für Recaredo darstellt. Die Spitzencavas liegen 100 Monate und mehr auf der Hefe, bevor sie ohne Dosage abgefüllt werden.

Cal Raspallet

Mit gerade einmal 1,9 ha Rebfläche und 4.500 Flaschen pro Jahr gehört Cal Raspallet zu den kleinsten Betrieben im Penedès. Mit entsprechender Sorgfalt und Liebe zum Detail kann der Winzer Enric Soler seine Weine mit Unterstützung und Beratung der Starönologin Ester Nin erzeugen. Die Weinberge liegen in den höheren Teil des Anbaugesbietes, dem sog. Alt Penedès. Die Böden sind hier sehr karg, die Erträge dementsprechend gering und die Weine von einer attraktiven Mineralität. Handarbeit ist hier Trumpf: Alle Arbeiten im Weinberg und im Weinkeller erfolgen per Hand. Selbst die Etiketten werden von Hand aufgeklebt.



Die Weine dieser Weingüter begleiten das Menü zum Berliner Gourmet Festival im April. Nähere Informationen zu den Weinen finden Sie auch unter www.vinaturel.de.



Burgos Porta

Das Weingut ist aus den Familien Burgos und Porta entstanden, die sich bereits seit dem 19. Jahrhundert mit Weinbau beschäftigen. Die Weinberge mit den für das Priorat typischen Schieferböden liegen in einem idyllischen Tal auf einer Höhe von 300 bis 500 Meter und sind in Terrassen direkt um das Weingut angelegt und von Wald geschützt. Das Bodegebäude »Mas Sinén« ist so konzipiert, dass der ganze Verarbeitungsprozess von der Anlieferung über die Maischegärung bis hin zum Befüllen der Fässer schonend per Gravitation erfolgt und daher auf Pumpen komplett verzichtet wird.

Trossos del Priorat

Familie Vives hatte bei der Gründung der Bodega im Jahre 2004 das Ziel, erstklassige Weine herzustellen. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, die Authentizität und das Terroir des Priorats in den Weinen mit einer Eleganz zu vereinigen, die sonst eher im Burgund zu finden ist. Starönologe Toni Coca betreut das Projekt von Anfang an. Die eigenen Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, aber es wird auch erstklassiges Rebgut von anderen Winzern hinzugekauft, da noch nicht alle Reben der eigenen Parzellen genügend Alter aufweisen, um die hohen Ansprüche zu erfüllen.

Dos Palillos Gastropartner

Mitten in Berlin können Sie einen Hauch von El Bulli genießen. Albert Raurich war elf Jahre Chefkoch im El Bulli und hat 2008 das Dos Palillos (spanisch für: zwei Stäbchen) in Barcelona und 2010 in Berlin eröffnet. Sein Faible gilt der asiatischen Küche, die seine Kreationen in vielerlei Hinsicht beeinflusst. Die Küche steht ganz im Zeichen der Natürlichkeit der Produkte. So setzt Albert Raurich einen klaren Kontrapunkt zur Molekularküche des El Bulli. Ganz im Tapasstil werden die Gerichte in kleinen Portionen serviert. Die

Gäste sitzen an einer langen Theke. Der Blick richtet sich direkt in die offene Küche. Die Köche unter der Leitung von Christian von Plate servieren ihre Gänge selber. Sie und die Gäste stehen so im unmittelbaren, persönlichen Kontakt. Eine kulinarische Erfahrung ganz eigener Art entsteht hierdurch: Der Gast hat das Gefühl, selber in der Küche zu essen. Kulinarik wird so transparent und unmittelbar – ein wunderbares Erlebnis!

Christian von Plate

Ursprünglich wollte er Architektur studieren, merkte aber schnell, dass sich sein Herz nach etwas anderem sehnte. Er folgte seiner Sehnsucht und heuerte 1998 im einzigen japanischen Fischrestaurant von Santiago de Chile an. Trotz verschiedener Stationen, vor allem in Spanien, blieb er der japanischen Küche treu. Was liegt also näher, als jetzt im Dos Palillos die Kreationen von Albert Raurich als Küchenchef perfekt in Szene zu setzen.



Kerstin Frank

Nach verschiedenen Stationen in Deutschland zog es Kerstin Frank im Jahre 2005 für einige Zeit nach Spanien. In Andalusien und Teneriffa konnte sie die Geheimnisse der spanischen Küche und Lebensart kennenlernen. Nach Deutschland zurückgekehrt, sammelte sie in renommierten Häusern, wie Fischers Fritz oder Villa Rothschild in Königstein, wertvolle Erfahrungen. Seit nun fast zwei Jahren ist sie im Dos Palillos verantwortlich für den Service und das Wohl der Gäste.



Sofern Sie von auswärts anreisen, bietet Ihnen das Hotel Casa Camper ein unvergessliches Ambiente. Die Zimmerpreise 185,00 € Einzel und 225,00 € Doppel incl. Frühstück und Tentempie Lounge, Sauna und Fitness. Reservierungen für die Übernachtung nehmen Sie bitte direkt beim Hotel vor.

Restaurant Dos Palillos
Weinmeisterstraße 1
10178 Berlin
Tel.: +49 (30) 2000 34 13
dospalilloservice@casacamper.com
www.dospalillos.com

Casa Camper Berlin
Weinmeisterstraße 1
10178 Berlin
Tel.: +49 (30) 2000 34 10
berlin@casacamper.com
www.casacamper.com