

Menger-Krug Christmas-Dinner

Prickelnder Festtagsschmaus

Bald beginnt wieder die wohl schönste Zeit des Jahres – Weihnachten. Wenn es draußen kälter und die Tage kürzer werden, gibt es nichts Gemütlicheres, als die Zeit im Warmen mit den Liebsten zu verbringen. Nachdem in der Vorweihnachtszeit schon ordentlich geschlemmt wurde, darf zum krönenden Abschluss an den Feiertagen ein weihnachtliches Festtagsmenü nicht fehlen.

Menger-Krug hat ein Christmas Dinner vorbereitet, mit dem der besondere Festtagsschmaus auf jeden Fall gelingt. Und das Beste – prickelnde Genuss Highlights sind garantiert und es bleibt genügend Zeit für die besinnlichen Momente! In drei Gängen verzaubern die Gerichte alle Gäste an der Festtagstafel und überraschen mit ihrer Exklusivität. Egal ob als fruchtig-süßes Topping in der Sekt-Orangebutter, als prickelnd-eingelegte Beilage oder in der Sekt-Quarkcreme im Dessert – die hochwertigen Sekte von Menger-Krug harmonieren perfekt zu jedem der drei Gerichte.



Genussvolle Einstimmung: Menger-Krug Chardonnay trifft auf Steinbutt

Die raffinierte Vorspeise des Menger-Krug Christmas Dinners ist schnell und einfach zu Hause zubereitet und bietet ein herrliches Geschmackserlebnis. Der knusprig gebratene Fisch auf Pastinakencreme harmoniert perfekt mit der Sekt-Orangenbutter aus dem Menger-Krug Chardonnay. Die samtig-weiche Textur des hochwertigen Sektes und die feinen Aromen von gelber Frucht, Brioche und die dezente Honignoten passen ideal zum süßen Orangenaroma.

Prickelnder Hauptgang: Lamm mit Kräuterkruste an karamellierte Sekt-Birnen und Menger-Krug Pinot Brut

Köstlich geht es weiter mit der Hauptspeise des Weihnachts-Menüs – und natürlich wird auch hier nur das Beste serviert: Zartes Lamm mit Kräuterkruste auf Nuss-Linguine, dazu werden karamellierte Sekt-Birnen gereicht. Die Burgunder-Trauben des Menger-Krug Pinot Bruts verleihen dem puristischen Sekt ein breites Aroma-Spektrum – mit dabei sind Noten von Birne, Haselnüsse und dezente Kräuternoten. Der Sekt eignet sich also perfekt um die karamellisierten Birnen darin einzulegen und ein Gläschen zum Hauptgang zu genießen.

Süßer Abschluss: Beeren-Gratin und Menger-Krug Rosé-Quarkcreme

Das große Finale des weihnachtlich-festlichen Menüs beschert nochmal fruchtig-frische Abwechslung. Das Beeren-Gratin, das aus Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren besteht, verspricht süßen und cremigen Genuss. Perfekt abgerundet wird das Dessert durch die Sekt-Quarkcreme, die mit Menger-Krug Rosé verfeinert wird. Unser extra Tipp: Der strahlende Kupferfön des prickelnden Schaumweins ist optisch ein echter Hingucker – ideal um ihn als Dessert-Begleiter auf der Festtafel in Gläsern zu servieren.

Mit dem Menger-Krug Christmas Dinner ist sofortiger Genuss von der Vorspeise bis zum Dessert garantiert! Also ran an die Töpfe!

Damit nichts schiefgeht, gib't's im angehängten Dokument die vollständigen Rezepte.

→ [Rezepte_MK_Christmas_Dinner](#)

Über Menger-Krug

Die Menger-Krug Sekte sind ausdrucksstarke Premium-Cuveés jenseits des Mainstreams. Sie entstehen durch die Kombination aus Know-how, traditioneller Handwerkskunst und Liebe zum Detail. Burgunder- und Riesling-Trauben aus handverlesenen Lagen Rheinhessens, Badens und der Pfalz werden für Menger-Krug Sekte vinifiziert. Ausgesuchte Weine werden anschließend durch eine zweite Gärung veredelt. So entsteht ein moderner Manufaktur Sekt. Die Kollektion von Menger-Krug besteht aus vier ausdrucksstarken Cuvées mit unverwechselbarem Charakter, die sich durch ihr langanhaltendes und feinperliges Mousseux auszeichnen.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Mía, Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow. Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63 214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com