

Kubanischer Kochkünstler in Bad Waltersdorf

Liuyén Alvarez Gallego ist ein ganz besonderer Gast-Koch im Wellness- & Ayurvedahotel Paieryl. Er ist eigens aus Havanna angereist, um bis 20. April kubanische Kochkünste im 4-Sterne Superior Hotel zu zelebrieren. Herbert Paieryl hat ihn auf seiner letzten Reise in den Karibikstaat kennen und seine Art zu kochen schätzen gelernt. So sehr, dass er ihn jetzt in die Steiermark geholt hat. "Wir wollen unseren Gästen die so besondere kubanische Küche näherbringen. Karibische, afrikanische und spanische Einflüsse zeichnen sie aus. Erleben und genießen Sie diese wunderbaren kulinarischen Genüsse und lassen Sie sich damit in die Welt Cuba´s versetzen.

Unser Küchenmeister, Markus Lengauer, Liuyén Alvarez Gallego sowie das ganze Küchenteam wünschen Ihnen guten Appetit.

Unser Serviceteam, allen voran Jürgen Holzmann als Serviceleiter & Dipl. Sommelier mit seinem Team begleiten Ihr kulinarisches Vergnügen gerne mit ausgezeichneten Weinen.



Unser TIPP: Die kommenden Termine unserer CUBA NIGHTS mit cubanischer Musik & Kulinarik aus CUBA sind am 15. März und 20. April.

Vorspeisen

Ceviche costero con boniatos caramelizados y hortalizas frescas.

Ceviche nach Küstenart mit karamellisierten Süßkartoffeln und

mariniertem Gemüse € 16,50

Toston con aporreado de cerdo, graten de queso y hojas de la huerta

Gebratenes Spanferkel mit Gratinkäse und Kräutersalat € 13,50

Suppen

Ajiaco criollo y pastelito de romero

Suppe nach kreolischer Art mit Rosmarinkuchen € 6,50

Crema de papas con chispas de bacon crujientes

Kartoffelcremesuppe mit knusprigen Speck € 4,50

Hauptgerichte

Enchilado de camrones sobre pure de boniato y chispas de ajo

Scharfe Riesengarnelen auf Süßkartoffelpüree und Knoblauch € 24,-

Cordero en salsa de romero y vino tinto sobre tagliatellis salteados

Rosa gebratene Lammkrone mit Rotweinsauce € 29,-

Filete de pescado canceller a lo habanero sobre arroz frito

Red Snapper mit Habanero und gebratenem Reis € 22,-

Dessert

Torreas cubanas con helado de coco y frutos rojos

Cubanische Türme mit Kokosnusseis und roten Früchten € 7,50

Mousse de arroz con leche y espuma de mojito

Milchreismousse mit Mojitoschaum € 7,50

Salat vom Buffet € 4,-

Käse vom Buffet € 9,-

3Gänge aus der Karte € 36,-

4Gänge aus der Karte € 48,-

Unser TIPP: Die kommenden Termine unserer CUBA NIGHTS mit cubanischer Musik & Kulinarik aus CUBA sind am 15. März und 20. April.

Aperitiv

Cava Brut Reserva

Weingut Segura Viudas, Penedes

Hellgolden, in der Nase finessenreiche Frucht, Biskuit, am Gaumen vollmundig, cremige Textur, Apfel- und Zitrusnoten, delikate Säure, lebhaftes Perlage.

0,1l €5,90

La canchanchara

(7 years Rum, Lime, Honig, Soda)

0,1l €5,90



Unser TIPP: Die kommenden Termine unserer CUBA NIGHTS mit cubanischer Musik & Kulinarik aus CUBA sind am 15. März und 20. April.

Weinempfehlung

Albarina 2017

Weingut Lagar de Indra, Rias Baixas

Strohgelb, in der Nase feinduftig nach Zitronengras, Kiwi, Wiesenblumen, jugendlich frisch, am Gaumen knackig, saftiger Schmelz, glasklare Frucht, pikanter Abgang, fantastisch belebend.

1/8l € 5,00

0,75l € 29,00

Verdejo 2017

Weingut Marques de Riscal, Rueda

Zitronengelb, in der Nase zart - exotisch nach Maracuja, Grapefruit und Stachelbeeren, feine Mandelblüte, am Gaumen tropischer Fruchtkorb, etwas Cassis, vegetabile Anklänge, sehr mineralisch, moderate Säure, fruchtiger Abgang.

1/8l € 4,80

0,75l € 27,00

Rioja Reserva 2011

Weingut Marques de Riscal, Alava

Granatrot, Orange Reflexe, in der Nase komplex mit Balsamnoten, Gewürznuancen und Dörrobst, feinwürzige Facetten, am Gaumen reife Frucht, traditioneller Riojastil mit fester Struktur und würzigen Aromen.

1/8l € 6,50

0,75l € 39,00

Rioja Reserva 1998

Weingut Vina Ardanza, Alta

Rubinrot mit starken Orangetönen, Tannine sehr schön integriert. Der Wein ist immer noch sehr lebendig mit Aromen von dunklen Beeren, Tomatenraspeln, Leder und Lakritz

1/8l € 8,50

0,75l € 49,00

Unser TIPP: Die kommenden Termine unserer CUBA NIGHTS mit cubanischer Musik & Kulinarik aus CUBA sind am 15. März und 20. April.

Les Terrasses 2000

Weingut Alvaro Palacios, Priorat

Mittleres Rubinrot im Glas, in der Nase warmes Bouquet von Kaffee, Schokolade, Rosinen und etwas Schwarztee, am Gaumen sehr fein und saftig mit gut eingebundener Säure, sanften Kirschnoten und einem Gewürzextrakt! Im Abgang wunderbar lang und recht intensiv

1/8l € 6,50

0,75l € 39,00

Castell del Remei 1999

Weingut Castell del Remei, Costers del Segre

Mittleres Rubinrot, in der Nase leichte Töne von Rosinen, Schwarztee, Kaffee, sanfte Kirschnoten mit leichten Gewürzen, gut eingebundene Tannine. Im Abgang sehr ausbalanciert

1/8l € 8,50

0,75l € 49,00

Sena 1997

Weingut Robert Mondavi, Aconcagua

Rubinrot, in der Nase ein atemberaubendes Aromen Potpourri aus dunklen Beeren, allen voran Cassis, Süßholz, etwas Feuerstein und elegante florale Anklänge, am Gaumen herrlich vollmundig und kraftvoll, komplex strukturiert, saftige Frucht und reife Tannine in harmonischer Balance

0,75l € 129,-

Floresta 1999

Weingut Santa Rita, Maipo

Rubinrot im Glas, in der Nase ein Fruchtspiel von dunklen Beeren, Süßholz, mit würzigen und floralen Anklängen, am Gaumen kraftvoll, sehr komplex mit reifen Tanninen

1/8l € 8,50

0,75l € 49,00

Dipl.-Sommelier und Serviceleiter Jürgen Holzmann mit seinem Team wünscht Ihnen einen wunderschönen Abend!

Unser TIPP: Die kommenden Termine unserer CUBA NIGHTS mit cubanischer Musik & Kulinarik aus CUBA sind am 15. März und 20. April.