Alles Feinkost!

Schaumwein und ausgewählte Spitzenprodukte heimischer Genussmanufakturen – »Schlumberger's Spezialitäten Bar« macht es möglich. Gemeinsam mit Thomas de Martin, Ideengeber der Wiener »Markterei«, initiiert man ein fein abgestimmtes Food-Pairing.

EDELSCHIMMEL

EASY-CHEESY!

In »Schlumberger's Spezialitäten Bar« werden kulinarische Genüsse aus Österreich mit Schaumwein kombiniert. Ein wichtiger Aspekt dabei: Käse. Und dafür hat man sich mit den Machern der Wiener Käsebar »Edelschimmel« die momentan allerorts gefeierten Käse-Experten an Bord geholt. »Edelschimmel«-Mastermind Wolfgang Zankl-Sertl (r.), Gastronom und Szenewirt (»Pramerl & The Wolf«) hat eine großartige Auswahl getroffen – von Schafsricotta über heimischen Ziegenkäse französischer Machart bis hin zu gut gereiften Käsesorten heimischer Bergbauern. Beim Pairing mit den prickelnden Schlumbergertröpfchen wird hier sicher auch weniger empfindlichen Gaumen die große Handwerkskunst österreichischer Genussproduzenten erkenntlich.

3. STOCK

SCHLUMBERGER'S SPEZIALITÄTEN BAR

ROMAN THUM

SAFTIGER SCHINKEN

Roman Thum ist kein Unbekannter unter den Schinkenmachern. Ganz im Gegenteil, der Wiener Traditionsbetrieb – seit über 150 Jahren fest in den Händen der Familie Thum – hat sich einen Namen für feinste Schinken-Spezialitäten erarbeitet. In seiner Manufaktur werden die Beinschinken nach überlieferten Familienrezepten hergestellt, inklusive alter Aderpökelung-Methode. Die Schinkendelikatessen ergeben das ideale Pairing zum Schlumberger Sekt.

MÜLLER GARTNER

DER SLOW-FOOD-BÄCKER

Einzigartigkeit, Natürlichkeit, Geschmack und Gesundheit – der Slow-Food-Bäcker »MüllerGartner« aus dem Weinviertel legt großen Wert auf ehrliches Handwerk und verzichtet auf E-Nummern, Fertigbackmischungen & Co. Das Ergebnis: herrlich resches Brot mit reinem Geschmack. Am Opernball gibt es in der »Schlumberger's Spezialitäten Bar« köstliche Broterzeugnisse von der Bäckerei »MüllerGartner« – übrigens ein weiterer »Markterei«-Produzent.