

Wir danken unseren Partnern
Agradecemos a nuestros colaboradores
With Thanks To Our Sponsors

Großer Gourmet Preis Gran Premio Gourmet Grand Gourmet Award

Mallorca 2018

**SON
PRIM**
PETIT CELLER



redivins



PARK HYATT MALLORCA™

LUXURY is PERSONAL

desas
Agentur für Medienkommunikation



Mallorca Zeitung

Menü / Menú / Menu

Champagner-Empfang / Champagne recepción / Champagne reception

*Hapag-Lloyd Cruises „MS Europa“
Champagne Duval-Leroy*

Grégory Goulot

Team Park Hyatt Mallorca

Amuse bouche / aperitivo / appetizer

Fernando P. Arellano

Restaurant Zaranda

*„Majorica“ Austern
Rote Bete, Kaviar und Perle*

*Ostra „majorica“
Remolacha, caviar y perla*

*„Majorica“ oyster
Beetroot, caviar and pearl*

Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé

Adrián Quetglas

Restaurant Adrián Quetglas

*Borsch 2.0
Traditionelle Suppe neu interpretiert*

*Borsch 2.0
Sopa tradicional reinterpretada*

*Borsch 2.0
Traditional soup reinterpreted
2017 Ribas Rosado, Bodegues Ribas, Mallorca*

Menü / Menú / Menu

Marc Fosh

Restaurante Fosh

*Kabeljau mit Aloe Vera, Meeresspargel und leichter Crème
aus frischen Erbsen und Zitronengras*

Bacalao con Aloe Vera, Salicornia y crema ligera de guisantes frescos y limoncillo

Cod fish, Aloe Vera, Samphire, fresh peas and lemongrass velvet

2016 Blanc de Merlot, Son Prim, Mallorca

Tomeu Caldentey

Restaurante Es Moli d'en Bou

Frischer Fisch des Tages mit Hummer-Jus an wilden Kräutern

Pescado del dia con jugo de langosta y hierbas frescas

Catch of the day, rock lobster juice and wild herbs

2016 Chardonnay Roure, Vins Miguel Gelabert, Mallorca

Andreu Genestra

Restaurante Andreu Genestra

Spanferkel „Can Company“, Pastrami mit gerösteten Pastinaken und Zitrusfrüchten

Cochinillo „Can Company“, pastrami con chirivia asada con cítricos

Suckling pig „Can Company“, roasted parsnips & citrus pastrami

2012 Cabernet Sauvignon Barrica, Vins Miquel Gelabert, Mallorca

Team Park Hyatt Mallorca

Süßer Frühling 2018

Dulce Primavera 2018

Sweet spring 2018