

*Opus One Wine Dinner
featuring the cuisine of
Masterchef Klaus Erfort*

Wednesday 29 April 2009 | 8.00pm to 11.00pm
Swissôtel the Stamford Singapore, Equinox PDR 1

FINE CUISINE

GREAT WINES

UNIQUE DINING

Pre-dinner Canapés
Champagne Devaux, Brut NV

Dinner

Thunfisch mit Pfeffer, Gänselebereis und Cassis
Tuna with pepper, foie gras ice cream & cassis
2005 Opus One

Medallion vom Steinbutt mit getrüffelten Erbsen, Kabeljaukutteln und Ochsenchwanzjus
Medallion of turbot, truffled peas, codfish-tripe, oxtail jus
2004 Opus One

Lammrücken mit geschmorten Auberginen und Artischocken
Saddle of lamb with braised eggplant & artichokes
2003 Opus One

Taubenbrust mit Petersilienwurzelpüree und Trüffeljus
Breast of pigeon, parsley root purée & truffle jus
2001 Opus One
1995 Opus One

Brie de Meaux mit Feigen und Pinienkernen
Brie de meaux with figs & pine nuts
1986 Opus One

Zartbitterschokolade mit Kirschen
Dark chocolate with cherries

S\$428

*Prices are subject to prevailing taxes.
Citibank cardmembers are entitled to 10% off.
Menu as at 11 April 2009. Subject to changes.*

Held In:

UNIQUELY
Singapore
visitsingapore.com

Jointly Organised By:



PETER KNIPP
holdings pte ltd

Proudly Presented By:



citibank