

March 9th, 2008 @ 8pm

Private Dinner For 2

From: Rita Houston & Laura Fedele

Presented by: KLT Gourmet

Menu Jour de Fete by: Master Chef KLT- Kenneth Lundquist, Jr.

Assisted by: Stagiaire Peter Johnson

Cuisine Francaise

Marcher la Salade

Baby field greens with candied walnuts, blood orange sections;

shallot, garlic, oregano, infused blood orange vinaigrette

Le champ de bébé vert avec les noyers confits, le sang sections orange;

la cive, l'ail, l'origan, infusé le sang vinaigrette orange

Soupe de Provençal Occitan

Braised leeks, shallots, garlic, oregano, & root vegetables

Les poireaux braisé, les cives, l'ail, l'origan, & les légumes fondamentaux

Le roi de Bristol

Pan roasted wild Alaskan salmon in pomegranate jus w/ mango chutney

La casserole a rôti le saumon alaskien sauvage dans le w de jus de pomegranate/le chutney de mangue

Tartlette pour deux

Truffle chocolate torte in port wine reduction

Torte de chocolat de truffe dans la réduction de vin de port

Vin

S.A. Pram 'Essence' Riesling

Jean-Paul Balland Sancerre

Les Paires de vin pour la fête

Bon Appétit!

KLT Gourmet is world class. KLT Gourmet is style that attracts.

KLT Gourmet

a KLT division

203.264.3102

kljgourmet@kljinc.com

www.kjinc.com