

Gastronomische Olivenöl-Erlebnisse

Diese Erlebnisse
werden
präsentiert von
Gastronomy
Nature
Experience.



Besichtigung und sensorische botanische Verkostung der AOVE Fontclara

EINFÜHRUNG IN DIE SENSORISCHE VERKOSTUNG VON NATIVEN OLIVENÖLEN EXTRA AUF DER OLIVENFINCA, NEBEN DEM GARTEN DER BLUMEN UND AROMATISCHEN PFLANZEN.

Ein Spaziergang durch den Garten, den Obst- und Gemüsegarten und die Olivenbäume mit der Chefköchin Iolanda Bustos, einer Expertin für essbare Wildpflanzen. Während der Besichtigung werden die botanischen Geschmacks- und Aromastoffe, die die organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Sorten von nativem Olivenöl extra beschreiben, identifiziert.

Bestimmung von Olivenbäumen, Kuriositäten und Vermittlung von Kenntnissen über das Leben junger und hundertjähriger Bäume, Unterschiede zwischen den Sorten, Blüte, Ernte und Pflege.

Stellungnahme zu „Mythen“ und althergebrachter Überzeugungen über natives Olivenöl extra, die verschiedenen auf dem Markt erhältlichen Sorten und die Herstellungsweise.

Der Tag kann mit einem gastronomischen Olivenöl-Erlebnis abgerundet werden. Gesundes Frühstück/Brunch; die Option eines Reisgerichts von Pals; oder ein gastronomisches Degustationsmenü der beiden nativen Olivenöle extra (AOVE) Fontclara und Erläuterungen von Chefköchin Iolanda Bustos. Und das alles, während wir gemütlich am Tisch sitzen und die Landschaft der Empordà genießen.

Auf unserer Finca können Sie das Olivenöl zu besonderen Konditionen erwerben: 5 Flaschen + 1.



VOM FELD AUF DEN TISCH ...

VERKOSTUNG DER AOVE FONTCLARA

ARBEQUINA ARGUDELL
MIT BROT AUS PALAU-SATOR



BESICHTIGUNG UND VERKOSTUNG: 15 € PRO PERSON
(für Kinder unter 12 Jahren gratis)



GASTRONOMY * NATURE * EXPERIENCE

Pals (Baix Empordà) | Tel: (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es
www.iolandabustos.com | [@iolandabustos](https://www.instagram.com/iolandabustos)

[@aovefontclara](https://www.instagram.com/aovefontclara) www.fontclara.es

Gesundes Frühstück / Brunch

INKLUSIVE VORHERIGER BESICHTIGUNG UND SENSORISCHER BOTANISCHER VERKOSTUNG DER AOVE FONTCLARA

Einführung in die sensorische Verkostung von nativen Olivenölen extra (AOVE), auf der Oliven-Finca, neben dem Garten der Blumen und aromatischen Pflanzen.

Mit Brot aus Palau-Sator und naturbelassenen Oliven.

Aus der Empordà
in die weite Welt
– mit einer Prise
Aroma und ganz
viel Liebe.



Gerichte zum Teilen

NATURBELASSENE OLIVEN

AUBERGINEN-MINZE-SAMTTÖRTCHEN MIT ARBEQUINA-OLIVENÖL UND ROTEM PFEFFER MIT ROSMARIN UND WALNÜSSEN

FEIGEN GEFÜLLT MIT RICOTTA UND BLUMENPESTO BAUERNBROT

MIT TOMATE UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

BIO-OMELETT MIT KARTOFFELN UND ZWIEBELCONFIT MIT ARGUDELL-OLIVENÖL

OLIVENPASTETE MIT OREGANO, FENCHEL UND KNOBLAUCHBLÜTE

KICHERERBSEN-HUMMUS MIT ARBEQUINA-OLIVENÖL UND AROMATISCHEN KRÄUTERN

NATURBELASSENE ERDBEEREN MIT ARBEQUINA-OLIVENÖL UND BASILIKUM

BROT MIT HEISSER SCHOKOLADE, OLIVENÖL UND BLÜTEN-MEERSALZ

Getränke

XAMPANYET (KATALANISCHER SCHAUMWEIN)
MIT HOLUNDERBLÜTEN

TISANE-KRÄUTERTEE MIT KRÄUTERN UND BLÜTEN
AUS DEM ZANOTELLI-GARTEN

BESICHTIGUNG UND GASTRONOMISCHES ERLEBNIS: 45 € PRO PERSON

(für Kinder unter 12 Jahren 10 €))

BESICHTIGUNG + AOVE-VERKOSTUNG + FRÜHSTÜCK / BRUNCH

* Die Zutaten der Gerichte können je nach Saison variieren.



GASTRONOMY * NATURE * EXPERIENCE

Pals (Baix Empordà) | Tel: (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es
www.iolandabustos.com | [@iolandabustos](https://www.instagram.com/iolandabustos)

[@aovefontclara](https://www.instagram.com/aovefontclara) www.fontclara.es

Menü zwischen Olivenbäumen und Reisfeldern

INKLUSIVE VORHERIGER BESICHTIGUNG UND SENSORISCHER BOTANISCHER VERKOSTUNG VON AOVE FONTCLARA

Einführung in die sensorische Verkostung von nativen Olivenölen extra (AOVE), auf der Oliven-Finca, neben dem Garten der Blumen und aromatischen Pflanzen.

Mit Brot aus Palau-Sator und naturbelassenen Oliven.

Mediterran,
Qualität,
Tradition
und Fontclara.



Gerichte zum Teilen

ANXOVES DE L'ESCALA (KATALANISCHE SARDELLENFILETS)
EINGELEGT IN UNSEREM OLIVENÖL

SALAT AUS KRÄUTERN, SPROSSEN UND BLÜTEN MIT
AROMATISCHER ARBEQUINA-VINAIGRETTE

TOMATEN AUS DEM GARTEN IN ARGUDELL-OLIVENÖL, OLIVEN
UND GEPICKELTE ZWIEBEL AUS FIGUERES

Bitte wählen Sie ein Reisgericht für den ganzen Tisch

TRADITIONELLER EMPORDÀ-REIS, GEKOCHT IN CAZUELA MIT
KATALANISCHER WURST, SEPIA UND DUNKLER FISCHBRÜHE

SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCH UND MUSCHELN, GEKOCHT IN
PAELLA MIT EINER MILDEN ARBEQUINA UND SAFRAN-AIOLI.

VEGETARISCHER REIS MAR Y MONTAÑA, MIT GEMÜSE UND PFLANZEN
AUS DEM MEER UND AUS DEM BERGIGEN LAND

Desserts

OBST DER SAISON MIT OLIVENÖLSORBET
UND ERFRISCHENDER ZITRUSUPPE

TISANE-KRÄUTERTEE MIT VERDAUUNGSFÖRDERNDEN
KRÄUTERN UND BLÜTEN

SCHOKOLADENTRÜFFEL UND ARGUDELL MIT BANANE UND KAFFEE

BESICHTIGUNG UND GASTRONOMISCHES ERLEBNIS: 65 € PRO PERSON

(für Kinder unter 12 Jahren 10 €)

BESICHTIGUNG + AOVE-VERKOSTUNG + MENÜ

* Die Zutaten der Gerichte können je nach Saison variieren.
Weine und Getränke sind nicht im Preis enthalten. Gemäß Karte.



GASTRONOMY * NATURE * EXPERIENCE

Pals (Baix Empordà) | Tel: (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es
www.iolandabustos.com | [@iolandabustos](https://www.instagram.com/iolandabustos)

[@aovefontclara](https://www.instagram.com/aovefontclara) www.fontclara.es

Vegetarisches Menü

Virgen Extra Fontclara



INKLUSIVE VORHERIGER BESICHTIGUNG UND SENSORISCHER BOTANISCHER VERKOSTUNG VON AOVE FONTCLARA

Einführung in die sensorische Verkostung von nativen Olivenölen extra (AOVE), auf der Oliven-Finca, neben dem Garten der Blumen und aromatischen Pflanzen.

Mit Brot aus Palau-Sator und naturbelassenen Oliven.

Gerichte zum Teilen

TEMPURA VON BLÜTENBLÄTTERN UND BLÄTTERN AUS DEM ZANOTELLI-GARTEN

CREMIGES AUBERGINEN-TÖRTCHEN MIT MINZE UND GRANATAPFEL

MEDITERRANES SUSHI MIT WEINBLÄTTERN, OLIVEN, TRAUBEN, ZITRONE, RADIESCHEN UND FENCHEL

GAZPACHO-DUO: ROT MIT ARGUDELL UND GRÜN MIT ARBEQUINA

WILDKRÄUTER- UND BLÜTENSALAT MIT KNUSPRIGEN BLÄTTERN, FEIGEN, WALNÜSSEN UND RATAFIA-VINAIGRETTE

TOMATENTARTAR UND GESCHMORTE WASSERMELONE MIT EMPORITÀ-KÄSE UND AROMATISCHEN KRÄUTERN AUS DEM GARTEN

BLUMENKOHLEKRAPFEN MIT KREUZKÜMMEL UND MISO-SAUCE

PIL-PIL VON PILZEN MIT TOPINAMBUR UND THYMIAN

BIO-EI MIT LINSENEINTOPF, KÜRBIS, PILZEN, ROSMARIN UND GEWÜRZEN

Dessert

WARMER KUCHEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND ARGUDELL-OLIVENÖL MIT FLOR DE SAL (SALZBLUME - MEERSALZ) UND BALSAMICO-ERDBEEREN

TISANE-KRÄUTERTEE MIT KRÄUTERN UND BLÜTEN AUS DEM ZANOTELLI-GARTEN

BESICHTIGUNG UND GASTRONOMISCHES ERLEBNIS: 95 € PRO PERSON

BESICHTIGUNG + AOVE-VERKOSTUNG + DEGUSTATIONSMENÜ

* Die Zutaten der Gerichte können je nach Saison variieren
Weine und Getränke sind nicht im Preis enthalten. Gemäß Karte.



GASTRONOMY * NATURE * EXPERIENCE

Pals (Baix Empordà) | Tel: (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es
www.iolandabustos.com | [@iolandabustos](https://www.instagram.com/iolandabustos)

[@aovefontclara](https://www.instagram.com/aovefontclara) www.fontclara.es

Weinauswahl „Amics del nostre oli“ - Freunde unseres Olivenöls

Weine von Bodegas (Weingütern), die jetzt Kunden und Verbraucher der nativen Olivenöle extra (AOVE) von Fontclara sind und die Werte, Landschaften und gutes Essen mit uns teilen. Wir setzen auf die Kreislauf- und Nachbarschaftswirtschaft.

Bodega Clos D'agon, Calonge

(Do Empordà/Do Catalunya)

AMIC BLANCO 2018, 15€

Garnacha Blanca und Macabeu

VALMAÑA BLANCO 2020, 18€

Viogner

CLOS D'AGON BLANCO 2014, 26€

Viogner

CLOS VALMAÑA TINTO 2018, 21€

Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon

CLOS D'AGON TINTO 2014, 35€

Cabernet Franc, Syrah,
Petit Verdot und Cabernet Sauvignon

Bodega Brugarol, Finca Bell Lloc de Palamós

ANCESTRAL ROSAT BRUGUEROL, 18€

Monastrell

Roig i Parals, Sant Feliu de Boada / Peralada

(DO Empordà)

CAMÍ DE CORMES 2018, 22€

Garnacha Roja

CAMÍ DE CORMES 2012, 28€

Cariñera

Bodega Mas Geli, Pals

(DO Empordà)

NOTES DE BLANC, 16€

Garnacha Blanca, Garnacha Roja, Macabeu

NOTES DE ROSAT, 16€

Cariñera Negra

NOTES DE NEGRE, 16€

Garnacha Negra

Bodega Mas Patiràs, Fonteta / Montgrí

(DO Empordà)

CARALLUNA, 18€

Lledoner Blanc y Lledoner Rojo

LA GOJA, ??€

Lledoner Negro

Bodega Mas Oller, Torrent

(DO Empordà)

MAR BLANC, 16€

Malvasia und Picapoll

BLAU NIT, 14€

Syrah und Garnacha Negra

Sidrería Mooma, Fontclara (Palau-Sator)

SIDRA MOOMA GOLD DE L'EMPORDÀ, 12€

Iolanda Bustos, Palau-Sator / Pals

XAMPANYET (KATALANISCHER SCHAUMWEIN)

MIT HOLUNDERBLÜTEN (ALKOHOLFREI), 15€

Zubereitet von Chefköchin Iolanda Bustos

Die Weingärten und
Olivenhaine, uralte Symbole
des Mittelmeers und der
guten Küche.



GASTRONOMY * NATURE * EXPERIENCE

Pals (Baix Empordà) | Tel: (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es
www.iolandabustos.com | [@iolandabustos](https://www.instagram.com/iolandabustos)

[@aovefontclara](https://www.instagram.com/aovefontclara) www.fontclara.es



Jedes Rezept und jedes Menü kann je nach Jahreszeit, Landschaft, Meer, Wald ... variieren, weil wir uns an die Zutaten anpassen, die die Natur uns von ihrer besten Seite bietet.

Jedem gastronomischen Erlebnis geht eine Verkostung der nativen Olivenöle extra von Fontclara voraus, um das Produkt zu verstehen und die Sinne zu wecken.

Diese Erlebnisse werden präsentiert von Gastronomy Nature Experience.

Für die oleotouristischen Erlebnisse von Fontclara ist eine Reservierung erforderlich.



WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN:

T. (+34) 627 525 617 | iolanda@fontclara.es - T. (+34) 618 387 385 | info@fontclara.es