

Koch-Event: Frühlingsküche aus Sardinien

Grüner Spargel, rote Erdbeeren und der Duft nach Basilikum & Meer...

Inspirationen

aus der gesunden, mediterranen Küche nehmt Ihr mit und könnt sie spielend leicht nachkochen.

Erlesene, wertvolle Zutaten

machen den geschmacklichen Unterschied in der Zubereitung aller traditioneller Rezepte - diese habt Ihr bei Eurem Kochevent zur Verfügung.



Was kochen wir?

Ein komplettes Menü bestehend aus

- 🕒 2 Antipasti-Variationen (warm & kalt)
- 🕒 Primo: einem Spargel-Risotto
- 🕒 Secondo: „Calamaretti al vino bianco“
- 🕒 Dolce: warme „Sebadas“ mit Erdbeeren

Zum Einstimmen gibt es einen Aperitivo, danach schmackhafte, sardische Weine und Digestivi für jeden Geschmack zur Auswahl.



Liebe zum Detail

viel Zeit zum Ausprobieren und genaue Anleitungen lassen jedes einzelne Gericht zu einem Erlebnis für sich werden.



Wann und Wo kochen wir?

- 🕒 Samstag, den __. Mai 2013
- 🕒 Zuhause bei _____

Koch-Beginn: um 16 Uhr; bis ca. 21:30 Uhr
Teilnahmebeitrag: 60 €
(inklusive Aperitivo) bei 8 Teilnehmern
kurzfristige Änderung/Ergänzung des Menüs bitte vorbehalten. Auf ein Kochevent mit kulinarischen Highlights und auf Sie freut sich

Alexandra Bianchi