

13. Mai 2023

Danke Mama!

Feiern wir gemeinsam
die Frauen und Mütter

GOURMET-DINNER MIT SHOWCOOKING UND LIVE-MUSIK
Dario & Manuela Santangelo und Daniele Fiore präsentieren:



Eine schöne und liebenswerte Art die Mütter zu feiern. Ein Abendessen im Zeichen der Frauen, die unser Leben vom ersten Blick an geprägt haben. Mit einer geführten Verkostung von sizilianischen Weinen und Live-Musikbegleitung.

Acht Frauen, Mütter, die die Geschichte geprägt haben. **Acht Gemälde**, die die Mutterschaft aus der Sicht von acht Künstlern erzählen. **Acht Gerichte**, vier Fingerfoods und vier Gänge, inspiriert von den Gemälden und den Müttern, die uns durch den Abend begleiten werden.

Dieses **private Showcooking im exklusiven Ambiente von terre del SUD**, das speziell für den Muttertag kreiert wurde, ist eine Hommage an alle Frauen und Mütter. Eine schöne Art sich gegenseitig – **Müttern wie Kindern** – **wertvolle Zeit zu widmen**, während man Delikatessen verkostet.

Natürlich ist dieses Event für jede und jeden offen. Die Gerichte werden von ausgezeichneten sizilianischen Weinen der Weinkellerei **COLOMBA BIANCA** begleitet, die von **NERO Wine & Food** gestellt werden.

Zwei besondere Interpreten – **Veronica Stary und Sergio Cattaneo** – werden uns an diesem stimmungsvollen Abend begleiten und ihn mit ausgewählten Musikstücken untermalen.

Die Kochbuchautoren **Dario & Manuela Santangelo** und der Kunsthistoriker und Weinexperte **Daniele Fiore** überraschen die Gäste mit einfachen gastrosophischen Inputs und kulinarischen Köstlichkeiten.

Reserviere gleich deinen Platz!

MENÜ RÜCKSEITIG ▶





Am Samstag, den 13. Mai 2023,

führen wir dich durch einen Abend, der 8 großen Frauen gewidmet ist. Durch Kunst, Geschichte und ein feines Menü werden wir dir ihre Geschichten erzählen.

Wir bieten in den wohnlich eleganten Räumen von **terre del SUD** große Tische*, wo sich Liebhaber der Küche und der Geselligkeit treffen.

Sei auch du dabei an einem Abend im Zeichen der Frauen und Mütter sowie des guten Essens, an dem Delikatessen und Bilder mit guter Musik zusammentreffen.

Empfang ab 18.00 Uhr | Start des Abends um 18.20 Uhr | Ende des Abends 22.00 Uhr
Location: terre del SUD – Cooking & Business Lounge | Neudeggergasse 8/2, 1080 Wien

MENÜ

1° Gruß aus der Küche Il latte della mamma

Die Muttermilch:
Fleischbällchen nach neapolitanischer Art mit Mozzarella und Tomatensauce auf Bechamelreduktion. Fingerfood.
Eine Hommage an Maria Montessori

Vorspeise

Verde e rosso à la Chagall

Grün und rot à la Chagall:
grüner Spargel in Rohschinkenmantel mit zerlassener Butter und frischen Kräutern.
Eine Hommage an Isabel Allende

2° Gruß aus der Küche Abbraccio tentacolare

Tentakuläre Umarmung:
gebratener Oktopus mit Kartoffel-Ziegenkäse-Creme mit süß-sauren Schalottenblättern. Fingerfood.
Eine Hommage an Sara Bernhardt

Erster Gang

Lo specchio dell'anima

Der Spiegel der Seele:
Colomba Bianca Prosecco Risotto mit Pflaumen und gerolltem Speck.
Eine Hommage an Sofonisba Aguiusola

3° Gruß aus der Küche

La vita è dolce e salata

Das Leben ist süß und salzig:
Kabeljau-Kartoffel-Bällchen auf Erbsenvelouté, gelbe Paprika-Brunnoise, Marasca in Sirup und Erbsenerde. Fingerfood.
Eine Hommage an Artemisia Gentileschi

Zweiter Gang

Un'invenzione antica

Eine alte Erfindung:
gefüllte Kalbintentasche, geschmort in Balsamico-Essig und in Brühe gekocht, mit Brühereduktion und gebackene Chicoree mit geräuchertem Essig.
Eine Hommage an Hedy Lamarr

4° Gruß aus der Küche Dolci provette

Süße Reagenzgläser:
Balsamicosorbet mit süßem aromatischem Weinessig und Ristretto-Kaffee mit gewürfelten Himbeeren und gerösteter Kaffeebohne. Fingerfood.
Eine Hommage an Marie Curie

Dessert

Il bacio di Luisa destrutturato

Luisas Kuss, dekonstruiert:
Bacio Perugina Mousse im Glas mit gerösteten Haselnüssen und Bitterschokoladesplittchen.
Eine Hommage an Luisa Spagnoli

Empfang für alle:

Lavi Spumante Blanc De Noir, Nerello Mascalese

Weindegustation – 4 Weine:

1. **Resilience Perricone** Sicilia DOC 2021
2. **Cara Terra Bianco** IGP terre siciliane 2021
3. **Cara Terra Rosso** IGP terre siciliane 2021
4. **Vitese Zibibbo** Sicilia DOC 2022

4-gängiges Menü und 4 Fingerfood
120,- Euro pro Person

inklusive Empfang, Showcooking und Live-Musik

Weindegustation – 4 Weine
25,- Euro pro Person / fakultativ

oder alle Weine, Bier und verschiedene andere Getränke à la carte

Teilnahme nur mit verbindlicher Reservierung möglich. Buchung mit Vorauszahlung unter www.terredelsud.at/danke-mama.

Die Weindegustation kann mit der Buchung vorreserviert oder vor Ort bestellt und dann in bar bezahlt werden.

Für à la carte nur Barzahlung möglich. Menü- und Weinänderungen vorbehalten.

ACHTUNG WICHTIGE HINWEISE

***Die Sitzplatzordnung ist vorgegeben.** Wir bemühen uns gerne Gruppenbuchungen zu beachten. Die freie Platzwahl direkt am Abend ist wegen der Dynamik und Art der Veranstaltung nicht möglich. Das Event wird unter Einhaltung der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Coronaregelungen stattfinden.

Speisen für Vegetarier und Veganer nicht geeignet. Enthalten Gluten und Laktose.