

27. Jänner 2023



Das Museum am Tisch

GOURMET-DINNER MIT SHOWCOOKING UND LIVE-MUSIK

Dario & Manuela Santangelo und Daniele Fiore präsentieren:

Ein Abendessen in einem virtuellen Museum. Eine kulinarische Reise mit Gerichten aus berühmten Gemälden oder inspiriert von Kunstwerken. Mit einer geführten Weinverkostung und Live-Musikbegleitung.

Dieses private Showcooking im exklusiven Ambiente von terre del SUD gipfelt in einem vergänglichen Menü im Wechsel mit vier Grüßen aus der Küche und vier passenden Weinen.

Gerichte inspiriert von Gemälden berühmter Künstler wie Carracci oder Velazquez und den Traditionen der Zeit, in der sie gemalt wurden. Ein virtueller Besuch in einer Gemäldesammlung, die von der Küche in der Kunst erzählt, an einem Tisch sitzend, um Delikatessen zu genießen. Die Gerichte werden von hervorragenden Weinen aus dem burgenländischen Seewinkel vom Weingut SALZL begleitet.

Zwei besondere Interpreten – Veronica Stary und Sergio Cattaneo – werden uns bei diesem Besuch von Meisterwerken der Kunst begleiten und uns in die Welt der musikalischen Emotionen entführen.

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 Freitag, den 27. Jänner 2023,

führen wir dich durch die Hallen eines virtuellen Museums, um zu entdecken, wie die Küche in die Kunst eintritt und die Kunst die Küche inspiriert.

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 Kunst und des guten Essens, an dem Geschmäcker und Bilder mit guter Musik zusammenkommen.

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 | Neudeggasse 8/2, 1080 Wien

MENÜ

1° Gruß aus der Küche

Zuppetta di fagioli all'occhietto con cipollotti freschi e guanciaie di maiale

Süppchen aus Augenbohnen mit frischen Frühlingszwiebeln und Guanciaie-Speck. Fingerfood.

Vorspeise

Carpaccio di manzo alla Giuseppe Cipriani con shottino di Bellini Cocktail

Carpaccio vom Rind à la Giuseppe Cipriani mit Bellini-Cocktail-Shot.

2° Gruß aus der Küche

Uova di quaglia lesse marinate all'aceto aromatizzato su battuto di melone giallo all'olio di oliva ed aceto balsamico, cipolla brasata e Pimentón de la Vera

Wachteleier, gekocht und in aromatischem Essig mariniert, auf Tatar aus Gelber Melone mit Olivenöl und Balsamico-Essig, geschmorter Zwiebel und Pimentón de la Vera. Fingerfood.

Erster Gang

Fusilli fatti a mano al ragù di cinghiale con mele Boskop, uva passita e pinoli

Handgemachte Fusilli in Wildschweinragout mit Boskop-Äpfeln, Rosinen und Pinienkernen.

3° Gruß aus der Küche

Cappellaccio ai funghi porcini, castagne e erbe aromatiche

Cappellaccio mit Steinpilzen, Maroni und aromatischen Kräutern. Fingerfood.

Zweiter Gang

Tortino di indivia brasata con olive e capperi, con scamorza in crosta e salsa verde

Pastete aus geschmorten Endivien mit Oliven und Kapern, Scamorza-Käse in der Kruste und Salsa verde.

4° Gruß aus der Küche

Sorbetto agli agrumi

Sorbet aus Zitrusfrüchten. Fingerfood.

Dessert

Trionfo all'arancio – Tortino di pan di Spagna all'olio di oliva farcito di crema all'arancio su salsa Physialis e meringa fiammeggiata

Triumph aus Orange – Olivenöl-Biskuit gefüllt mit Orangencreme auf Physialis-Sauce und flambiertem Meringue.

Weindegustation – 4 Weine:

1. Rosé Frizzante 2022
2. Cabernet Sauvignon Reserve 2018
3. Merlot Reserve 2018
4. Spätlese Weiß 2021

Special, nur à la carte:

Tresterbrand Reserve

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

inklusive Showcooking und Live-Musik

Weindegustation – 4 Weine
20,- 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/acasamia.

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.