

A CASA MIA!
Gourmet-Dinner

13. November 2021

GOURMET-DINNER MIT LIVE-MUSIK

Die Kochbuchautoren, Dario & Manuela Santangelo und Bruno Ciccaglione, präsentieren:

Herbstliche Gaumenfreuden aus Süditalien

Sonnengefüllte Zutaten lassen den kulinarischen Herbst in Süditalien zu einem Triumph für den Gaumen werden.

Diese Private Cooking Show im exklusiven Ambiente von terre del SUD gipfelt in einem fünfgängigen Menü mit ausgesuchten Gerichten der süditalienischen Tradition, begleitet von den berühmtesten Melodien der neapolitanischen Musik aus Brunos Repertoire. Lass dich von Dario, Manuela und Bruno in die sonnige Atmosphäre des süditalienischen Herbstes entführen.

Das Trio wird dich mit einer Küche aus einfachen Zutaten und herrlichen Speisen überraschen.

Reserviere gleich deinen Platz

MENÜ RÜCKSEITIG ▶

Diese Veranstaltung ist eine Kooperation von



Am Samstag, den 13. November 2021

lernst du bei unserem Show Cooking Klassiker aus der Küche Apuliens, Kampaniens und Siziliens kennen. Wir bieten in den wohnlich eleganten Räumen von terre del SUD große Tische*, wo sich Liebhaber der italienischen Küche und Geselligkeit treffen. Sei auch du dabei, dort wo die Aromen, Geschmäcker und Klänge Italiens beheimatet sind – und das im Herzen Wiens.

Empfang ab 18.00 Uhr, Ende des Abends 22.00 Uhr

Location: terre del SUD – Cooking & Business Lounge, Neudeggergasse 8/2, 1080 Wien

MENÜ

Empfang

Voulevant

mit Melanzani-Patè,
Thunfisch-Patè und Crostini mit Bottarga
ein Glas Prosecco Superiore DOC

Vorspeise

Parmigiana e Mozzarella in carrozza mignon con olive condite siciliane

Parmigiana di melanzane mit
Büffelmozzarella und überbackene
Büffelmozzarella zwischen Brotscheiben,
gewürzte Oliven aus Sizilien

Erster Gang

Orecchiette fatte a mano con le cime di rapa alla pugliese

Frisch handgemachte Orecchiette
(frische Pasta typisch für Apulien)
mit gedünstetem Stängelkohl

Zweiter Gang

Polpette ripiene di salame e caciocavallo alla napoletana

Gefüllte Fleischbällchen
mit Caciocavallo-Käse und Salami
auf neapolitanische Art

Beilage

Carciofi agli agrumi siciliani

Artischocken mit Citrusfrüchten
auf sizilianische Art

Dessert

Torta caprese con mandorle,
cioccolato e crema al caffè
Torte mit Mandeln, Schokolade
und Kaffeecreme

Fünfgängiges Menü

78,- Euro pro Person

inklusive Showcooking, Live-Musik,
ein Glas Prosecco und ein Kaffee.

**Weine und andere Getränke nicht inkludiert,
Weine und Getränke à la carte,
pro Glas oder Flasche**

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

ACHTUNG WICHTIGE HINWEISE

*Die Sitzplatzordnung ist vorgegeben. Wir bemühen uns gerne Gruppenbuchungen und Wünsche, die bei der Buchung angegeben werden, zu beachten. Die freie Platzwahl direkt am Abend ist wegen der Dynamik und Art der Veranstaltung nicht möglich.

Unser aller Gesundheit ist uns wichtig. Teilnahme am Event ist nur mit gültigem 2,5G-Nachweis möglich.

Wir danken fürs Verständnis und freuen uns auf einen gemütlichen Show Cooking Event.