

Plaza Culinaria goes Charity – die 5 Sterne Küchenparty* der besonderen Art

Die FWTM lädt herzlich zu einer Charity – 5 Sterne Küchenparty in lockerer Atmosphäre ein. Sie bedienen sich an den Messeständen der Spitzenköche und schauen ihnen dabei hautnah über die Schulter.

Die fünf regionalen Sterneköche des Genuss Festivals kreieren für Sie ein außergewöhnliches Walking Dinner mit begleitenden Weinen und Musik. Seien Sie hautnah mit dabei, wenn die Spitzenköche unentgeltlich ihre exquisiten Gerichte für Sie zubereiten.

Genießen Sie für **290 Euro** (inkl. Apéritif, Walking Dinner mit ausgewählten Weinen, Waldhausbier, Schwarzwald Sprudel, Kaffeegenuss von Dallmayr, Käseköstlichkeiten von Affineur Antony und Brotspezialitäten von der Bäckerei Pfeiffle) einen kulinarischen Abend in besonderem Ambiente.
100 Euro des Teilnehmerbeitrags gehen an die begünstigten Institutionen.

*Die besten Partys finden immer in der Küche statt!

Während einer Küchenparty schauen Sie den Köchen in die Töpfe, holen sich bei einem Plausch Koch-Tipps und nehmen sich das Gericht Ihrer Wahl mit an Ihren Platz.

Mit der Plaza Culinaria goes Charity – 5 Sterne Küchenparty zugunsten der **Freiburger Tafel e.V.**, der **INITIATIVE für unsere Kinder- und Jugendklinik Freiburg e.V.** und des **Augustinermuseum Freiburg** werden Sie auf das Genuss Festival und die Plaza Culinaria 2017 eingestimmt.

Buchen Sie noch heute Ihre Teilnahme* für diesen einmaligen Abend.
Die Plätze sind begrenzt.

Die Anmeldung kann per E-Mail (info@plaza-culinaria.de) oder über das beiliegende Fax-Formular erfolgen.
*freie Sitzplatzwahl

Medienpartner:

Badische Zeitung

Design: www.preuszner.de

Genießen für einen guten Zweck

**plaza
culinaria** 

www.plaza-culinaria.de

Plaza Culinaria goes Charity – die 5 Sterne Küchenparty

Donnerstag, 9. November 2017
Einlass: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Messe Freiburg, Halle 1

Unter der Schirmherrschaft von
Dr. Dieter Salomon,
Oberbürgermeister der Stadt Freiburg

Zugunsten der Freiburger Tafel e.V., der INITIATIVE
für unsere Kinder- und Jugendklinik und des
Augustinermuseum Freiburg



Das Menü – Walking Dinner

Apéritif

Laurent Perrier Champagner (1 Glas pro Person)

Fingerfood

Austern
Deutsche See

Sushi von Thunfisch & Couscous / Wasabicreme
Steffen Disch

Tatar vom Schwarzwälder Bauernkalb / Bortsch
Waffel / Kaviar
Jochen Helfesrieder

Gänselebermousse / Kaffee / Preiselbeere
Thomas Merkle

Mini-Clubsandwich mit Gewürzlachs und
Limonencreme
Daniel Fehrenbacher

Schwarzwälder Rind / Saure Gurke /
Fichtensprösslinge / Ginger Beer
Oliver Rausch

Choucroute garnie
Trauben / Maronen / Herbsttrompeten /
Gänseleber
Jochen Helfesrieder
Weingut Martin Waßmer

Gebackenes Bio Ei
Weißer Trüffel / Topinambur /
Beurre blanc
Steffen Disch
Weingut Stigler

Lachsforelle
Hefeschäum / Gemüse / Ingwergelee
Oliver Rausch
Weingut Julius Zotz

Seeteufel Tandoori Style
Rote Linsen / Mango / Nüsse
Thomas Merkle
Weingut Salwey

Rehfilet
Kürbis / Zwetschge / Douglasie
Daniel Fehrenbacher
Weingut Alexander Laible

Kein Service am Tisch, Sie bedienen sich
an den Ständen der Sterneköche

Menü- und Weinänderungen vorbehalten



Steffen Disch
„Raben“ in Horben



Daniel Fehrenbacher
„Adler“ in Lahr



Jochen Helfesrieder
„Storchen“ in Bad
Krozingen-Schmidhofen



Thomas Merkle „Merkles
Restaurant“ in Endingen



Oliver Rausch „s Herrehus“
in Freiburg-Munzingen



Käse-Affineur
Jean-François Antony

Diese 5 Sterneköche kreieren das
außergewöhnliche Menü

Dessert Buffet

Eis am Stiel
Rosmarin / Kirsche / Macadamia
Daniel Fehrenbacher

Ananas Ferment
Kokosnuss / weiße Schokolade /
Biskuit
Oliver Rausch

Haselnussschnitte / Nusskuchen /
Quitte
Jochen Helfesrieder

Schokolade / Campari / Orange
Thomas Merkle

Tonkabohnen-Nougattiramisu
Steffen Disch

Käse von Jean-François Antony

RosenXthal