

Diese 5 Sterneköche kreieren das außergewöhnliche Menü



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
„Schloss Reinach / sHerrenhus“ in Freiburg-Munzingen



Käse-Affineur
Jean-François Antony

① **Buchungen und Reservierungen:**

info@plaza-culinaria.de

② **Exklusive Buchung für einen 8er-Tisch** inklusive Branding mit Firmennamen und Logo:

info@plaza-culinaria.de

Freiburg Wirtschaft Touristik
und Messe GmbH & Co. KG
Messe Freiburg
Team Plaza Culinaria
Europaplatz 1
79108 Freiburg

info@plaza-culinaria.de
www.plaza-culinaria.de

Medienpartner



Charity Night

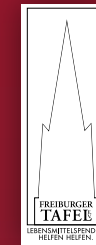
by plaza culinaria

Genießen für einen guten Zweck

Die 5 Sterne Küchenparty

Donnerstag, 8. November 2018
Einlass: 18:30 Uhr
Beginn: 19:00 Uhr
Messe Freiburg, Halle 1

Zugunsten:



Der Vergangenheit eine Zukunft
Kuratorium Augustinermuseum Freiburg e.V.

Veranstalter





2. Charity Night by Plaza Culinaria

*Die 5 Sterne Küchenparty –
Genießen für einen guten Zweck*

Die Sterneköche des Genuss Festivals kreieren für Sie ein außergewöhnliches Walking Dinner mit begleitenden Weinen und Musik.

Verbringen Sie für 290 Euro (inkl. Apéritif, Walking Dinner mit ausgewählten Weinen, Waldhausbier, Schwarzwald Sprudel, Kaffeegenuss von Dallmayr und Käseköstlichkeiten von Affineur Antony) einen kulinarischen Abend in besonderem Ambiente.

100 Euro des Teilnehmerbeitrags gehen an:
Die Freiburger Tafel e.V., die INITIATIVE für unsere Kinder- und Jugendklinik Freiburg e.V. und das Kuratorium Augustinermuseum Freiburg e.V.

Laden Sie Ihre wichtigsten Business-Partner, Ihre Mitarbeiter oder Ihre besten Freunde auf einen ganz besonderen Abend in toller Atmosphäre ein und tun Sie gleichzeitig Gutes.

Buchen Sie Ihre Plätze oder einen 8er-Tisch inklusive Branding mit Firmennamen und Logo unter:

info@plaza-culinaria.de

Apéritif

1 Glas Champagner Henri Mandois

Steffen Disch

Raben Horben

Fingerfood

Horbener Ziegenfrischkäse / Rote Bete Chutney
Haselnuss

Gericht

Kabeljau
Blumenkohl / Radicchio / Trauben / Pinienkerne

Dessert

Piura Porcelana Schokolade
Calamanzi

2016 Frucht Grauburgunder,
Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen

Thomas Merkle

Merkles Restaurant Endingen

Fingerfood

Anislachs / Kürbis / Curry

Gericht

Thunfisch Plaza Culinaria 2018
Tapioca / Orange / Wasabi / Avocado

Dessert

Passionsfrucht / Kokos / Banane

2017 Weißburgunder Spätlese trocken,
Weingut Knab, Endingen

Daniel Fehrenbacher

Adler Lahr

Fingerfood

Schwarzwald Sushi

Gericht

Rehfilet
zweierlei Petersilie / Cranberries / Enokipilze

Dessert

Himbeereispraline
Vanille / Meringe / Zitrusfrüchte

2016 Spätburgunder trocken Muschelkalk
Weingut Alexander Laible, Durbach

Jochen Helfesrieder

Storchen Schmidhofen

Fingerfood

Kürbis / handgerollter Couscous
karamellisierte Kürbiskerne

Gericht

Sandwich von der Fjordforelle
Karottenstampf / Ingwer / Zitronengras

Dessert:

Rumtopf
Vanillecrème / Nussstreusel

2017 Müllheimer Reggenhag Chardonnay
Kabinett trocken
Weingut Dörflinger, Müllheim

Oliver Rausch

Schloss Reinach / sHerrenhus Freiburg-Munzingen

Fingerfood

Ceviche von der Dorade / Knoblauchpüree
Limettenperlen / Knusperbrot

Gericht

Rind im Spätburgunder
Trüffelknöpfe / Preiselbeeren / Rosmarinröstl

Dessert

Schwarzwälder Kirsch
Fichtensprossen / Sauerkirsch

2015 Spätburgunder Barrique,
Weingut Johner, Bischoffingen

**Für Vegetarier kreieren wir ein spezielles Menü.
Sprechen Sie uns an!**

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

Menü- und Weinänderungen vorbehalten