

Genusstafel

2017



FLIEGERCATERING



*Kein Genuss ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*
J.W.von Goethe

Nehmen Sie Platz an der Genuss-Tafel!

Lassen Sie Ihren Gaumen von den kulinarischen Spezialitäten unserer Region – in einzigartigem Ambiente - verzaubern!

Das Team der **Genuss**-Tafel hat es sich zum Ziel gesetzt, hochwertige, regionale Produkte – von Fisch, Fleisch, über Feldfrüchte bis hin zum edlen Wein – gekonnt in Szene zu setzen und das an außergewöhnlichen Orten. Das Gesamtkunstwerk für Gaumen, Auge und Ohr entsteht in Kooperation mit den raffiniertesten KöchInnen des Landes.

Wir freuen uns auf vielfältige, gemeinsame **Genüsse** aus dem reichhaltigen Angebot unserer Region.

Ihre **Genuss**-Gastgeber

Andreas Hann & Georg Loichtl

DIE GENUSSTAFEL TRAISMAUER 2017

Der Termin: Montag, 14. August 2017

Der Ort: Im 10er Haus (Fine Art Galerie), Traismauer, Wiener Straße 10

DER ABLAUF:

17.30 Uhr: Eintreffen der Gäste – Verkostungsstände der Winzer und Häppchen

19.00 Uhr: wir nehmen an der Tafel Platz

4-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung
von Küchen-Patron Philipp Wimmer

22.00 Uhr: Genusslounge

ORGANISATORISCHES:

Gerne organisieren wir für Sie einen Shuttle-Dienst nach Hause. Bitte diesen Wunsch in Ihrer Reservierung vermerken, wir unterbreiten Ihnen eine entsprechendes Angebot!

DRESSCODE:

Legere Abendkleidung oder Tracht

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt, bei Schlechtwetter in den Räumlichkeiten des 10er Hauses.

Preis pro Person: € 85,00

Reservierungen über unsere Website <http://genusstafel.at/kontakt.html>

UNSER KÜCHEN-PATRON



Philipp Wimmer

Er ist in allen Küchen dieser Welt zu Hause, von Casual Cuisine bis hin zur Molekularküche. Neben der Leitung eines Bistro's in Eichgraben, seines online Delikatessenshops, und der Organisation von Kochkursen und Teambuildings ist er als Gastronomie Coach tätig.

Mit mo's FoodPark betreibt er ein einzigartiges Koch und Trainingskonzept. Seine Spezialität ist die Verbindung aus interessanten Kochevents und lebendigen Workshops, das jedes Event zu einem nachhaltigen Erfolg macht. Egal wo Sie sind – er kommt zu Ihnen und veranstaltet Firmen-Kochevents mit Team-Charakter – mit Atmosphäre, praktischem Lernerfolg zu Mitnehmen und ganz viele Spaß & Genuss.

Mehr zu unserem Genusstafel Küchenpatron Philipp Wimmer findet Ihr unter:

<http://www.mocookandshop.at/mosfoodpark-kuk.html>

DAS KULINARIUM

APERITIF

Fingerfood

Kleine Erdäpfel
Rahmtartare von der Räucherforelle, Kürbiskern-Verhackerts,
Krengervais/rote Rüben Luft

VORSPEISE

Schafkäselasagne / Apfel / Feigen-Senf-Sorbet (auch für Vegetarier)

SUPPE

Petersilschaumsüppchen / Grissini / Pancetta (für Vegetarier ohne Pancetta)

HAUPTGANG

Weinviertel Stroschwein / Polenta / Speck / Liebesgrüße

für Vegetarier

Grieß-Spinat / Wan Tan / Paradeiserspiegel



DESSERT

Himbeere / Tonkabohne / Zitrone



Pro Gang servieren wir Ihnen je zwei Weine unserer Partner-Weingüter

DIE WINZER



DOMÄNE
WACHAU



weingut  müllner 

FLIEGERCATERING

IMPRESSIONEN

