



KOCHABEND „BEEF“ am 05. März 2021

Von uns vorbereitet – von Euch zubereitet

Wir laden Euch herzlich zu unserem neusten VIRTUELLEN Kochabend im Livestream ein!

3 GANG MENÜ

Beef Tatar

Kapern, Schalotten, Eigelb, Brotchip

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind

Kartoffelpüree, glasiertes Wurzelgemüse, grüner Pfeffer

Schoko Malheur

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Birnen-Chutney, Vanillecrème

49€ pro Person

PASSENDE WEINAUSWAHL

Paket 1

Aperitif: Zonin Prosecco Special Cuvée 0,2l

2019 Grauburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,75l

2017 Sassabruna Rosso Rocca di Montemassi, Toskana 0,75l

zum Dessert: Seara d'Ordens Fine Rubis Port 0,1l

35€

Paket 2

Aperitif: Zonin Prosecco Special Cuvée 0,2l

2019 PNT & C. Rosé Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,75l

2018 Orca Marrenon Grenache & Syrah, Luberon 0,75l

zum Dessert: Seara d'Ordens Fine Rubis Port

30€

ABLAUF:

Ihr habt die Möglichkeit gemeinsam mit unserem Küchenchef, Jörn Finkenbrink, und unserem Gast Roy Präger die oben genannten Speisen zuzubereiten und Euch nebenbei gemeinsam durch die Winzerwelt über die ausgesuchten Weine aufklären zu lassen.

Um **18.00 Uhr** starten wir mit dem live Stream.

Die Kochbox und das ausgesuchte Weinpaket stehen ab Donnerstag um 16.00 Uhr bei uns im Restaurant Wildfrisch zur Abholung bereit.

Sobald Ihr bei uns wart erhaltet Ihr den passenden Link per Mail, mit dem Ihr Euch am Freitag dazuschalten könnt.

VORBESTELLUNG WERDEN BIS EINSCHLIEßLICH **03.03.2021** ANGENOMMEN

BEGRENZTE TEILNEHMERZAHL

TELEFONNUMMER: 05363 / 8133310

E-MAIL: INFO@WILDFRISCH.DE