



Samstag, 17. März 2012, ab 9.45 Uhr:

Koch-Erlebnis-Kurs mit Piero

Pro Person: **90 €**
inkl. 4-Gänge-Menü und begleitende Getränke
(Weine, Mineralwasser, Kaffee)

Wir bitten um Anmeldung per Telefon, eMail oder persönlich im Restaurant.

Gebratene Jakobsmuscheln auf Rucolabeet mit gebratenen Waldpilzen,
Kirschtomaten und reduziertem Balsamico



2 Cannelloni mit Kalbsfleisch und Büffelmozzarella gefüllt,
gratiniert mit Parmesan und Butter auf Trüffelschaum



Frisches Filet vom wilden Wolfsbarsch mit Kräuterkruste auf Spinatbett,
Rosmarinkartoffeln und Kürbisschaum



Panna Cotta

Selber kochen macht Spaß

Unter diesem Motto haben wir im vorigen Jahr begonnen, Kochkurse anzubieten. Alle Beteiligten haben daran Freude und gewinnen zusätzliche Erkenntnisse durch die Hinweise des Chefkochs.

Wir bieten dies unseren Gästen auch 2012 an und beginnen damit am Samstag, 17. März 2012.

Wie üblich erfahren Sie Wissenswertes über die verwendeten Zutaten und die Möglichkeiten einer guten Zubereitung.

Der fachliche Meinungsaustausch wird beim gemeinsamen Verspeisen der zubereiteten Köstlichkeiten fortgesetzt.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bitte sichern Sie sich Ihren Platz telefonisch, per eMail oder persönlich im Restaurant.

DA PIERO

Ristorante Da Piero empfohlen im Michelin-Führer und im Varta-Führer.

Salzdahlumer Straße 301 · 38126 Braunschweig · Telefon (05 31) 4 35 98 + 2 62 14 48 · Telefax (05 31) 2 62 15 29
www.da-piero-bs.de · info@da-piero-bs.de