

Gourmetabend

**Geschmacksreise durch die Welt der Wildobst-, Blüten-,
und Wildkräuterspezialitäten**

Freitag 12. Mai 18-21 Uhr



Wildobst, Wildgemüse und Wildkräuter erobern die Gourmetküche!

In diesem Sinne möchten Sie die beiden erfahrenen Kräuterköchinnen Elisabeth & Lisa einen Abend lang kulinarisch verwöhnen. Wir LIEBEN es, noch wenig bekannte heimische Pflanzen zu verkochen, einzulegen oder auch gleich frisch zu essen!

Langjährige Forschung und Praxis stecken hinter manchem Spezialrezept.

Spannende Infos und Bilder zu den verwendeten Pflanzen begleiten die Speisenfolge.

Sind Sie bereit für eine abenteuerliche Feinschmecker-Reise?

Für neue Aromen und kreative Ideen für Ihre Küche?

Dann freuen Sie sich auf Waldmeister-Maibowle und Frühlingsblütenoxymel, Birkenblätterbrötchen, Baumblattsalat, wilden Veggie-Burger mit gebratenen Knospen, fermentierten Bärlauch, Fichtenwipfel-Dessert und verbotene Blüten Crêpes.

Als krönenden Abschluss können Sie verschiedene Liköre verkosten.

Kosten für alle Spezialitäten und Getränke : € 99 Erw., inkl. einer Auswahl an Rezepten.

Inkl. Kräutergeschenk zum Mitnehmen für JEDEN ☺

Ort: Café Bistro am Campus, Museum Gugging, Am Campus 2, Maria Gugging

(7 Min. Autofahrt von Klosterneuburg, Parkplätze davor, Bus 150 Meter)

Alle Speisen sind vegetarisch, gesammelt, eingelegt, eingekocht oder angesetzt ☺ Zutaten vorrangig regional und biologisch. Um Anmeldung wird gebeten. Max. 15 Teilnehmer. Menü je nach Kräuterfügbarkeit.

Anmeldung:

Lisa Gibon / info@lisagibon.com und www.lisagibon.com / 0664 - 662 87 94

Elisabeth Scheidl / office@nature-design.at / www.nature-design.at / 0699 - 1182 65 81