

INSPIRIERENDE ALPINE KULINARIK

Kostproben aus dem Kochbuch von Emanuel Berni mit Weinbegleitung



Begleitung

Bildung

Besinnung

WAS Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Kochbuch des Valser Spitzenkochs Emanuel Berni und Klosterweine von Sommelier Daniel Schwarz

WER Alle kulinarisch Interessierten

WANN Freitag, 29. April 2022 und Freitag, 25. November 2022

WO Haus der Begegnung, Klosterweg 16, CH-7130 Ilanz
T +41 (0)81 926 95 40, hausderbegegnung@klosterilanz.ch

INSPIRIERENDE ALPINE KULINARIK

Kostproben aus dem Kochbuch von Emanuel Berni mit Weinbegleitung ausgewählt von Daniel Schwarz



- WAS** Das Haus der Begegnung ist auch ein Ort des Genusses. Wir verwöhnen Sie kulinarisch mit Gerichten aus dem Kochbuch des Valser Spitzenkochs Emanuel Berni. Freuen Sie sich auf traditionelle Küche aus der Region, überraschend anders und modern interpretiert. Dazu servieren wir Ihnen feine Klosterweine aus der Schweiz, aus Deutschland und Südtirol.
- WER** Unser Küchenchef Markus Niehaus sorgt mit seinem Team für das leibliche Wohl unserer Gäste, der Schwestern im Kloster und Schülerinnen sowie Schüler im Bildungszentrum Surselva. Seine Kochkünste hat er zuvor im Hotel Stern in Chur unter Beweis gestellt. Daniel Schwarz ist Weinfachmann, Sommelier und Juror für Weinpreise. Er gibt Einblicke in die wunderbare Welt der Klosterweine und kann faszinierende Geschichten erzählen.
- WANN** Freitag, 29. April 2022, 19 Uhr und
Freitag, 25. November 2022, 19 Uhr
- WO** Haus der Begegnung, Klosterweg 16, 7130 Ilanz
- WIEVIEL** Das 4-Gang-Menü inklusive Apéro, Häppchen, Wein, Kaffee und Grander Wasser kostet CHF 129 pro Person.
- WEITERES** Übernachten Sie bei uns, lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie ein wunderschönes Wochenende im Haus der Begegnung. Zimmerpreise siehe Seite 70 oder hausderbegegnung.ch