

TIROLER PASTA-MANUFAKTUR

Im Frühling

PIZZA leicht gemacht

Samstag, 26. März 2022 18:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr
Zusammen lernen wir den perfekten Pizzateig zu mischen, zu kneten, auszuziehen und zum Schluss bei korrekter Temperatur zu backen. Wir werden kreativ belegen und zusammen bei einem erfrischenden Glas Wein genießen
// 49,- € p.P.

Buchpräsentation mit Verkostung

„Das Große ITALIEN BACKBUCH – 2. Auflage“

Samstag, 30. April 2022 18:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr
An diesem Abend wird Andrea die 2te Auflage seines Buches, erschienen beim EMF-Verlag München präsentieren. Kostproben von herzhaft bis süß, vom Piemont bis Sizilien, von Fasching bis Weihnachten mit passender Getränkebegleitung und ausgewählten Klavierstücken.
// 29,- € p.P.

Weinverkostung

„WEINE aus dem Elsass gepaart mit Musik“

Samstag, 07. Mai 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr
Wir feiern gemeinsam den Start der einer guten Zusammenarbeit mit dem ausgezeichneten französischen Winzer Chateau de Riquewihr. Dazu reichen wir ein passendes französisches Buffet, mit Liebe zubereitet von unserer chère Valérie und Klaviermusik
// 29,- € p.P.

Im Sommer

Weinverkostung

„WEINE vom Weingut VICARI aus der Region Marke“

-unglaublich unbekannt aber furchtbar fein! –

Samstag, 30. Juli 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr
Wer hat schon mal von einem „Lacrima di Morro d'Alba“ gehört oder ist gar in den Genuss gekommen ihn zu lieben? Bei uns ist es möglich, VICARI sei Dank! Dazu verschiedenen Appetizer aus der Region Marke gepaart mit Klaviervariationen
// 29,- € p.P.

SIZILIEN auf dem Teller und im Glas

Samstag, 27. August 2022 18:00 Uhr - ca. 22:00 Uhr
Ein 6-Gänge Menü mit Gerichten aus der sizilianischen Tradition gepaart mit Paradeweinen von der Insel. Das Paradies für Freunde von Auberginen, Oktopus, Bucatini, Ricotta, Pistazien und Bitterschokolade. Kommt mit uns auf diese Reise ins Sonnenreich Sizilien.
// 69,- € p.P.

Im Herbst

SPIRITUOSEND den Stiefel entlang

„garantiert beflügelnd“

Samstag, 24. Sept. 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr
Vom Aosta Tal bis Sizilien hat Italien nicht nur unendliche Pasta Variationen oder Weinvielfalt zu bieten, sondern auch allerhand Hochprozentiges! Wir verkosten uns durch... und seids Enk sicher, für eine entsprechende Unterlage wird gesorgt. Abholservice ist empfohlen-
// 29,- € p.P.

Weinverkostung

„Weine aus Umbrien vom Weingut F.lli PARDI“
-mit Paola & Albertino, das wird schreckkklich lustig-

Samstag, 15. Okt. 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr
König SAGRANTINO, Käsebroten und Crescia. Eine unvergessliche Reise durch das grüne Herz Italiens mit unseren Freunden, der Kunsthistorikerin Paola Antonaci und dem Winzer Albertino Pardi uns selbstverständlich unserem Andrea wieder an den Tasten.
// 29,- € p.P.

Im Winter

PANETTONE & PANDORO

-einfach und „geling sicher“ selbst gemacht-

Donnerstag, 17. Nov. & Freitag, 18. Nov. 2022
jeweils von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
An zwei aufeinanderfolgenden Abenden lernen wir die zwei beliebtesten Weihnachtsdesserts Italiens aus den besten Zutaten selbst zu kreieren. Was für unglaubliches Gefühl, wenn man seinen ersten, selbstgemachten Panettone genießt. Fürs leibliche Wohl an den Abenden wird gesorgt sein.
// 69,- € p.P.

Weihnachtsmenü auf Italienisch

Samstag, 3. Dez. 18:00 Uhr bis ca. 23:00 Uhr
Heiligabend, der Abend an dem jeder italienische Tisch mit Farben, Aromen, kunstvollen Formen und kreativen Geschmackskombinationen verzaubert. An Heiligabend gibt es in den italienischen Familien kein Fleisch! Deshalb eine einzige Voraussetzung – ihr müsst Fisch mögen – dazu werden wir Weine aus Italien, Österreich & Frankreich zu den Speisen verkosten
// 79,- € p.P.

**Anmeldungen einfach per Mail, telefonisch
oder im Geschäft**

AT: 0 681 10 83 72 93 – DE: 0 176 324 35 135
andrea@tirolerpasta.com

Änderungen vorbehalten

Unsere besonderen Abende 2022