

Unsere besonderen Abende 2022

Im Herbst

SPIRITUOSEND den Stiefel entlang

„garantiert beflügelnd“

Freitag, 23. 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 seid's sicher, für eine entsprechende Unterlage wird gesorgt. -Abholservice ist empfohlen- // 29,- € p.P.

Pasta Verkostung

Die schnelle & gesunde Pasta-Küche, Farben des Herbstes

Dienstag, 4. Okt. 2022 17:30 Uhr bis ca. 20:00 Uhr

Ob Artischocken, Radicchio, Pilze oder Maroni, wer weiß schon genau was es geben wird? Aber nicht weiter schlimm, köstlich herbstlich wird's auf alle Fälle. Kombiniert mit den passenden Pasta Formaten der Tiroler Pasta-Manufaktur. Getränke sind inklusiv. // 19,- € p.P.

Weinverkostung

„Weine aus Umbrien vom Weingut F.lli
PARDI“

-mit Paola & Albertino, das wird schreckkklich lustig-

Freitag, 14. Okt. 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr

König SAGRANTINO, Käsebrot und Crescia. Eine unvergessliche Reise durch das grüne Herz Italiens mit unseren Freunden, der Kunst-historikerin Paola Antonaci und dem Winzer Albertino Pardi uns selbstverständlich unserem Andrea wieder an den Tasten.

// 29,- € p.P.

POLENTA, Salsiccia und vieles mehr

-inkl. einer vegetarischen Variante-

Dienstag, 8. Nov. 2022 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

An diesem Abend perfektionieren wir die Zubereitung von Polenta und du lernst den „perfekten“ Polenta Teller anzurichten. Klassisch italienisch auf dem Holzbrett. Getränke (Wein und Wasser) sind inklusive. // 19,- € p.P.



SCHWAZERIA

BY TIROLER PASTA-MANUFAKTUR

Im Winter

PANETTONE & PANDORO

-einfach und „geling sicher“ selbst gemacht-

Donnerstag, 24. Nov. & Freitag, 25. 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

Freitag, 2. 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 gerne per Mail, telefonisch oder
bei uns im Geschäft

(wir stellen auch gerne einen Gutschein zum Verschenken aus)

AT: 0 681 10 83 73 93 – DE: 0 176 324 35 135

E-Mail: andrea@tirolerpasta.com