

TAVOLATA

Die einen kommen ein paar Stunden früher, um der Köchin über die Schultern zu schauen – die anderen kommen hereinspaziert, wenn die Düfte schon lange den Saal eingenommen haben und geniessen zusammen den Aperitif in der Küche. Lassen Sie sich überraschen: das Surprise Menu aus saisonalen Produkten und mit viel Liebe gekocht, besteht aus dem Vorspeisenbuffet, dem Zwischengang, einem schmackhaften Hauptgang und dem süssen Finale.

Tavolata steht für ein gemütliches Zusammensein am grossen Tisch im Zeichen der Gastlichkeit und der Lust am Geschmack. Im Keller lagern Weine von Tessiner Selbstkelterern.

Kosten pro Person: 110.- CHF, inkl. Apéro, Kaffee und Digestifs

Wir heissen auch Familien und Gruppen bis 22 Personen herzlich Willkommen – kulinarische Erlebnisse bilden den perfekten Rahmen für besondere Momente. Kontaktiere uns für eine individuelle Offerte.

DATE

// 918. Freitag	13.07.2018	19.00
// 919. Samstag	14.07.2018	19.00
// 922. Freitag	27.07.2018	19.00
// 923. Samstag	28.07.2018	19.00
// 926. Freitag	17.08.2018	19.00
// 927. Samstag	18.08.2018	19.00
// 933. Freitag	12.10.2018	19.00
// 934. Samstag	13.10.2018	19.00
// 938. Freitag	02.11.2018	19.00 Kastanien ¹
// 939. Samstag	03.11.2018	19.00 Kastanien ¹
// 941. Freitag	23.11.2018	19.00 Kürbis ²
// 942. Samstag	24.11.2018	19.00 Kürbis ²

Weitere Daten erscheinen Anfangs 2019

IM DEZEMBER HAT ES NOCH FREIE DATEN FÜR IHR FIRMEN-WEIHNACHSTESSEN.

¹⁻² SPEZIELLE THEMATISCHE TAVOLATA:

¹ KASTANIE

Im Mittelpunkt des Abends steht die Kastanie: frisch, getrocknet, geräuchert, gemahlen –und angereichert mit all den Köstlichkeiten der Casa Merogusto-Küche: ein ganzes Menu mit herzhaften und überraschenden Geschmäcker. Marco Conedera, Forst-Ingenieur ETH und Kastanien-Experte, bereichert den Abend mit Anekdoten zur Geschichte und Kultur der Kastanie in der italienischen Schweiz.

² KÜRBIS

Im Rahmen der "Rassegna gastronomica della zucca"

Der Verein «Meraviglie sul Brenno» hat im Frühjahr Samen von 60 Sorten Kürbisse verteilt. Am 20. Oktober gibt es in Malvaglia der vierte Kürbismarkt mit lehrreicher Ausstellung und Degustation. Kürbis ist so vielfältig das ein ganzes Menu daraus entsteht, vom Aperitif bis zum Dessert.

www.lezucchedellavalledelsole.ch