



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Firmenessen

Weihnachtessen Eurac – Eurac research Bozen – 150 Gäste

Getränke

> Apfeglühmix

> Holunderblütensirup

> Apfelsaft vom Zöhlhof

> Mineralwasser

Um ca. 18.00 Uhr:

**Dann wenn die Gäste einer nach dem anderen kommen,
bekommen sie als erstes ein Glas Apfeglühmix... und besondere kleine Happen...**

Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel und Wacholder



Mit Avocados und Fetakäse gefüllte Zucchini



Spiesschen von Garnelen und Zucchini mit Madrascurry

**Dann erst öffnen sich die Türen um ins Warme gehen zu können.
Stehtische kleine Lounge Möbel, ein paar Tische mit Stühlen zum verweilen.
Wein wird eingeschenkt und dann... in der Folge kommen immer und überall hin
unsere Mädchen und bringen kleinere und größere Speisen, eine nach der anderen**

> Weissburgunder Prunar
Erste & Neue Kellerei, Kaltern

Leicht scharfer Blätterteig- Gemüsestrudel



Die Sauerkrautsuppe nach Bruno Bortondello



2 Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter



Kleine mit Sauce Bernaise gefüllte Artischocken



Spiesschen vom Branzino mit Estragon und Artischockenkruste

Es gibt ein Wein, bzw. Getränkestandln und live vor allen Gästen kochen wir

Risotto von Kerner und ^{Granny} Smith mit Minze und Petersilie



> Puntay Kalterersee
Erste & Neue Kellerei,
Kaltern

Und als warmen Fleischgang reichen wir

In Cabernet Sauvignon geschmorte Kalbswangen auf Selleriepüree



**Wenn eigentlich alle schon glauben, dass es nichts mehr gibt,
werden die Gäste geführt, - von vielen kleinen Kerzen, - zu Süßigkeiten und Weihnachtsduft**

Dessertinszenierung nach hannah&elia

>> und vielleicht singt noch eine leise Stimme ein Lied...

