



HERBSTKOCHKURSE IM EL PESCADOR ... MEHR MEERESFRISCHE FISCHE

Herzlich willkommen zu einem Kochkurs für Fischliebhaber. Daniel Christen und Marion Michels freuen sich auf den Abend mit Ihnen im einzigartigen Kochstudio Cocina del Mar in Sihlbrugg, 20 Autominuten entfernt von der Zürcher City Richtung Zug.



An diesen zwei Abenden kochen Sie unter fachkundiger Anleitung der El Pescador-Crew ein viergängiges Fisch-Menü. Fangfrische Fische und Meeresfrüchte sind die Protagonisten des Abends. Viel Wissenswertes rund um das Meeresgetier sowie dessen optimale Zubereitung erfahren Sie von Chef Daniel Christen höchstpersönlich.

DAS MENÜ DES ABENDS:

AMUSE-BOUCHE – happy hour im The Fish Market

1. GANG – Fischsuppe El Pescador

2. GANG – Hausgemachte Tagliatelle mit Mangroven-Shrimps

3. GANG – Ganzer wilder Steinbutt aus dem Ofen

DESSERT – Tropical Dessert



PREIS: sFr. 149.– p. P. inklusive Apéro und alle Getränke

WANN: 17. Oktober 2018 oder 22. November 2018

UHRZEIT: 18.00 Uhr bis ca. 22.30 Uhr

WO: El Pescador, Sihlbruggstrasse 107, 6340 Baar/Sihlbrugg

*Frühzeitige Anmeldung unter info@latavola.ch oder
Tél. 0041 (0)44 925 55 44 erforderlich. Begrenzte Teilnehmerzahl 24.*