

Pasta, Amore! Ihr Kochanlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 30 Personen

Das Rezept fürs Leben: Ragù alla bolognese ist wohl der berühmteste und gleichzeitig umstrittenste Sugo der Welt – fragt man zwei Personen nach dem Rezept, bekommt man drei verschiedene Antworten. Aber in einem sind sich die Italiener einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop stellen wir frische Tagliatelle her und geniessen diese im Anschluss gemeinsam mit vorbereitetem Ragù nach dem Originalrezept* der Accademia Italiana della Cucina und mit Sugo di lenticchie als vegetarischer Alternative.

Der Pastaschmaus kann um hausgemachten Salat und Dessert ergänzt werden.

Ablauf: Vom Teige kneten, Tische decken über Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Preis: Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–
Inklusive Welcome-Drink und kurzer Mühlenführung
Getränke separat nach Getränkekarte
Apero Italiano (Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.
Salat CHF 8.–/P.
Dolci (nach Absprache, z.B. Panna cotta) CHF 8.–/P.

Dauer: 4 Stunden inkl. Essen

Buchungen und Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.

* Hinweis: Wir bereiten eine angepasste Version des Originalrezeptes ohne Pancetta zu.

