

Pasta, Amore! Ihr Kochanlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 10 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 Italiener:innen einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop stellen wir frische Tagliatelle her und geniessen diese im Anschluss mit Ragù nach dem Rezept der Accademia Italiana della Cucina (ohne Pancetta / Schweinefleisch) und als vegetarische Alternative mit Ragù di lenticchie beim gemeinsamen Essen.

Der Pastaschmaus kann um Apéro, 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: CHF 95.–/Person
Inklusive Museumseintritt und Welcome-Drink
Getränke separat nach [Getränkekarte](#)
Apéro Italiano (Käse, Oliven, Nüsse, Antipasti) CHF 10.–/P.
Salat CHF 10.–/P.
Dolci (nach Absprache) CHF 10.–/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

