

TAVOLATA



TAVOLATA

ELF GÄSTE IN DER STUBE IM ALTEN PARDIENI, VERSPIELTE BODENSTÄNDIGE ELEGANZ. DIE HAUPTROLLE SPIELT FRISCH GESAMMELTES AUS HECKEN WILDNIS UND GARTEN, ERGÄNZT MIT BIOLOGISCHEN PRODUKTEN AUS DER REGION UND FAIREM HANDEL.

EINE TAVOLATA BEGINNT MIT EINEM APÉRO IM KELLER, WO PASSENDE WEINE ZU JEDEM GANG AUSGESUCHT WERDEN.

GERNE KANN AUCH EINE OFFENE TAVOLATA ANGEREGT WERDEN.

PREISE DER OFFENEN TAVOLATA:

ÜBERRASCHUNGSMENU INKL. APÉRO UND GETRÄNKE, EXKL WEIN ZUM MENU, JE 110FR

PREISE FÜR GESCHLOSSENE GRUPPEN:

ÜBERRASCHUNGSMENU INKL. APÉRO UND GETRÄNKE, EXKL WEIN ZUM MENU,

11, 10 ODER 9 PERSONEN JE 110FR

8 PERSONEN UND WENIGER 1000 FR PRO ANLASS

WEINDEGUSTATIONEN

EINE GELEGENHEIT IM GEMEINSAMEN AUSTAUSCH DIE EIGENE WAHRNEHMUNG ZU SCHÄRFEN, KENNTHNISSE ZU VERTIEFEN ODER DER VIELFALT DES WEINES NÄHER ZU KOMMEN, AUSSER FREUDE UND "GWUNDER" BRAUCHT ES KEINE VORKENNTNISSE. ANSCHLIESSEND EIN EINFACHES MENU DIE DEGUSTIERTEN WEINE

PREIS VERSCHIEDEN, JE NACH THEMA

STREIFZUG

DURCH DIE HECKEN SPAZIEREN UND SICH ZEIGEN LASSEN WAS DIE NATUR ESSBARES WACHSEN LÄSST. ANSCHLIESSEND WILDES HÄPPCHEN BUFFET.

PREIS PRO PERSON INKL. WEIN, GESCHLOSSENE GRUPPEN MIN. 8 PERSONEN

CORSI

GAMMEL- UND KOCHKURSE. AN WALDRÄNDERN, HECKEN UND WIESENSÄUMEN SAMMELN WIR ESSBARE WILDGEMÜSE. DAMIT ZAUBERN WIR EIN SCHMACKHAFTES WILDMENU.

KURSE FÜR 2-4 PERSONEN. SAMMELN UM ALMENS, DANACH KOCHEN WIR IM PARDIENI AUF DEM HOLZHERD.

1 TAG : 250 FR PRO PERS DATUM NACH ABSPRACHE

KURSE FÜR 8-12 PERSONEN. FINDEN IN EINER SCHUL- ODER GROSSEKÜCHE STAT. SAMMELN IN DER UMGEBUNG.

1 TAG : 280 FR PRO PERSON ORT UND DATUM NACH ABSPRACHE

MERCATO

BEI UNS IM KELLER (BITTE ANMELDEN) UND IN SPEZIELLEN LÄDEN / RESTAURANT DER GEGEND STEHT WILDES UND DELIKATES IM GLAS BEREIT.

AKTUELLES ZU UNSEREM ANGEBOT UND FREIEN PLÄTZEN:

WEBSEITE, NEWSLETTER ODER DIREKT BEI:

URS UND GINA CHIARA PARDIENI 12 7416 ALMENS 081 630 10 40

www.soliwerk.ch/tavolata

tavolata @ soliwerk .ch