



Zum Empfang ein Glas Prosecco aus dem Veneto



Cocktail aus Garnelen und Oktopus
auf Salatjulienne



Eine toscanische Crostini-Triologie,
mit Waldpilzcrème, Olivencrème und Entenlebercrème

*zu beiden Vorspeisen reichen wir einen
Chardonnay – Francesco Dissegna – Veneto*



Risotto Milanese,
mit Safran verfeinert

dazu einen Merlot – Francesco Dissegna – Veneto



Roastbeef Madagaskar,
mit grünem und rotem Pfeffer, dazu Merlotsauce,
Speckbohnenbündel und Kartoffelgratin

*dazu reichen wir ebenfalls einen
Merlot – Francesco Dissegna – Veneto*



Tiramisu Veneziano



Espresso und Gebäck



zum Abschluss einen Grappa

Preis: 65.- €

*Kursgebühren incl. Lebensmittel, Wein, einem Grappa,
einem Espresso und Mineralwasser*

*Termin: Samstag, den 7. März 2020 um 19.30 Uhr
Einlass ab 19:00 Uhr*

Voranmeldung & Information:

*Joseph & Karin Marra - Lautertalstr. 2, 73529 Schwäbisch Gmünd - Degenfeld - Telefon: 0 73 32 - 92 17 95
oder auf dem Wochenmarkt in Schwäbisch Gmünd - Mittwochs & Samstags*

www.feinkost-marra.de

Die Bohlenstube, am Marktplatz 36, 73525 Schwäbisch Gmünd