

organisieren

Kochen wie im Casa della Rocca Entdecken Sie die Aromaküche von **Peter Dosot** im Agriturismo Benza

In der Demoküche vom **Agriturismo Benza**
kocht **Peter Dosot** mit Ihnen ein 3-Gang-Menü.

Sie haben Gelegenheit, ihm aus nächster Nähe «in die Töpfe» zu schauen und herauszufinden, was seine Küche so besonders macht.

Programmablauf:

Besuch des **Frantolo Benza** und kleine Öl-Degustation.
Kreation eines 3-Gang-Menüs in der Demo-Küche des Agriturismo Benza auf
Taggiasca-Olivenöl-Basis aus der Herstellung des **Frantolo Benza**.
Es werden pro Woche ein Fleischmenu und ein Fischmenu gekocht.

Beginn: 15.00 Uhr
Apéro/Abendessen: 19.00 Uhr

Apéritif:

Fingerfood aus Peter Dosots Küche mit dem Casa della Rocca-Hausspumante "Di Mio".

Abendessen:

Peter wird die Gerichte vor den Augen der Teilnehmer zubereiten und Schritt für Schritt erklären.

Preise:

Kochevent inklusive Apéro, Abendessen, Weine, Wasser, Café, Grappa /Limoncello **80 €**
Gäste der Kursteilnehmer sind zum Apéro und zum Abendessen willkommen.
Apéro/Essen inklusive Getränke **40 €**

Termine:

Ab Dezember bis März immer Mittwoch und Donnerstag auf Vorbestellung
Das Event wird durchgeführt ab min. 5 und max. 12 Pers.
Die Events können in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch gehalten werden.

Übernachtet werden kann im Agriturismo Benza.
Übernachtung mit Frühstück für zwei Personen: **85 € pro Nacht**