

Unsere besonderen Abende 2022

Im Frühling

Buchpräsentation mit Verkostung

„Das Große ITALIEN BACKBUCH – 2. Auflage“

Freitag, 29. April 2022 18:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr

Dies wird ein besonderer Abend: zum einen feiern wir die erste Veranstaltung unserer neu eröffneten Schwazeria und zum anderen wird Andrea die 2te Auflage seines Buches, erschienen beim EMF-Verlag München präsentieren. Kostproben von herzhaft bis süß, vom Piemont bis Sizilien, von Fasching bis Weihnachten mit passender Getränkebegleitung und ausgewählten Klavierstücken. // 29,- € p.P.

Pasta Verkostung

„die feine, gesunde Sommerküche“

Dienstag, 03. Mai 2022 17:30 Uhr bis ca. 20:00 Uhr

Wie bereite ich ohne viel Vorbereitung ein perfektes Tomatensugo zu? Finden wir gemeinsam geschmackliche Raffinessen unserer verschiedenen Pasta Formate. Getränke sind inklusiv. // 19,- € p.P.

Weinverkostung

„WEINE aus dem Elsass gepaart mit Musik“

Freitag, 06. Mai 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr

Wir feiern gemeinsam den Start der einer guten Zusammenarbeit mit dem ausgezeichneten französischen Winzer Chateau de Riquewihr. Dazu reichen wir ein passendes französisches Buffet, mit Liebe zubereitet von unserer chère Valérie und Klaviermusik // 29,- € p.P.

Balsamico di Modena

-Verkostung mit Giuseppe Giusti-

Freitag, 20. Mai 2022 18:00 Uhr bis ca. 21:00 Uhr

Wir bekommen Einblick in die faszinierende Herstellung von Balsamico Essig. In der mittlerweile 17-ten Generation hat die Firma Giuseppe Giusti die Tradition in die Moderne gebracht. Wir probieren verschiedene Jahrgänge, Produkte und finden die perfekten Geschmackskombinationen. Balsamico passt nämlich nicht nur zum Salat. // 29,- € p.P.

Risotto Verkostung – mit passendem Wein

„die Vielfalt von Casale Paradiso“

Dienstag, 7. Juni 2022 17:30 Uhr bis ca. 20:00 Uhr

Schnell, gesund, vom Feld auf den Teller – Bunte Vielfalt von Zucchini-blüten über Radicchio bis hin zum besten schwarzen Trüffel! Lernen wir gemeinsam das perfekte Fertigrisotto zuzubereiten. // 19,- € p.P.



SCHWAZERIA

BY TIROLER PASTA-MANUFAKTUR

Im Sommer

„Genovese“ oder „Nicht-Genovese“?

das ist hier die Frage!

Kennt jemand die Antwort?

Dienstag, 5. Juli 2022 17:30 Uhr bis ca. 20:00 Uhr

An diesem lauen Sommerabend kreieren wir verschiedene Arten von Pesto zusammen. Von Ligurien bis Sizilien gibt es eine unglaubliche Vielfalt, welche wir mit den Pasta Spezialitäten der Tiroler Pasta-Manufaktur in Begleitung eines guten Glasl Wein verkosten. // 29,- € p.P.

Weinverkostung

„WEINE vom Weingut VICARI aus der Region
Marke“

-unglaublich unbekannt aber furchtbar fein! –

Freitag, 29. Juli 2022 18:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr

Wer hat schon mal von einem „Lacrima di Morro d’Alba“ gehört oder ist gar in den Genuss gekommen ihn zu lieben? Bei uns ist es möglich, VICARI sei Dank! Dazu verschiedenen Appetizer aus der Region Marke gepaart mit Klaviervariationen // 29,- € p.P.

SIZILIEN auf dem Teller und im Glas

Freitag, 26. August 2022 18:00 Uhr - ca. 22:00 Uhr

Ein 6-Gänge Menü mit Gerichten aus der sizilianischen Tradition gepaart mit Paradeweinen von der Insel. Das Paradies für Freunde von Auberginen, Oktopus, Bucatini, Ricotta, Pistazien und Bitterschokolade. Kommt mit Uns auf diese Reise ins Sonnenreich Sizilien. // 69,- € p.P.

Anmeldungen gerne per Mail, telefonisch oder
bei uns im Geschäft

(wir stellen auch gerne einen Gutschein zum Verschenken aus)

AT: 0 681 10 83 73 93 – DE: 0 176 324 35 135

E-Mail: andrea@tirolerpasta.com