

A promotional image for a wine and food event. Two men are shown in a dark, dramatic setting. The man on the left, with a beard and balding head, is smiling and holding a bottle of wine. The man on the right is looking down at an open book. The lighting is focused on the subjects, creating a professional and sophisticated atmosphere.

FOOD & WINE ACADEMY

DER VÖLLIG NEUARTIGE GASTRO-EVENT DER EXTRAKLASSE

FREITAG, 18. AUGUST IM RESTAURANT MUNOTBLICK

FOOD & WINE ACADEMY 2023 VOL. II

AUF DER RHEINTERRASSE DES RESTAURANTS MUNOTBLICK

1 CHEF'S MEET & GREET WITH FINGERFOOD

- Buchweizen-Chips mit Zwiebelpulver
- Grüne Gazpacho mit Parmesan-Puff-Cracker
- Lollipop vom Büffelmozzarella mit Pesto
- Kirschenkefir & Wassermelone

FEINWEINSEIN – THE BUBBLE-BAR
(Schaumweine à discrétion)

2 PLANTED PURE

Pflanzliche Geschmacks-Explosionen!

- Live Cooking-Streaming-Dish auf der Terrasse
- Aubergine, Harissa & Kichererbsen-Mayo

FEINWEINSEIN'S BEST NATURAL WINE SELECTION

3 LOCAL FOOD

Gourmetprodukte aus dem Feld und dem Rhein

- Hecht-Küchlein, Erbsencrème, fermentierter Tomatenjus & Snackgurke

RIESLING GROSSE GEWÄCHSE: PURE TERROIR

4 SMOKE & GRILL

LIVE-BBQ auf der Rheinterrasse

- Rinderbrust & Kalbsflank-Steak, BBQ-Espuma
- Grillierter Blumenkohl, Chimichurri
- Asiatischer Bohnensalat
- Tortillas

FEINWEINSEIN'S BIGGEST RED WINE BOTTLES

5 SHOW TIME

LIVE-FLAMBIEREN auf dem Rollwagen

- Pfirsich
- Vanilleschnitte
- gepoppter Milchreis

TOP SWEET WINES OF EUROPE

PLATZZAHL LIMITIERT: **BEGINN 18.30 UHR**
FÜR DIE GENUSSREISE & WEINE: **155.-/PERSON**

RESERVATIONEN: info@munotblick.ch / 052 503 81 40