

C.I.A. Criminally good food, good wine, good time!

Wir freuen uns ein neues Programm vorstellen zu dürfen:

- *Dinner for 2* -

In sehr privatem Rahmen,
nämlich bei euch zu Hause, bereite ich **nur für euch zwei** ein Gourmetmenü zu.

Ich durfte in London in 1* & 2** Michelin Sterne Küchen meine Kochkünste verfeinern und sehr viel von internationaler Kulinarik lernen. Genau das möchte ich euch jetzt zeigen, in Menüform, in eurem Zuhause!

Menü im Feber und März 2017

Prickelnder Aperitif mit Granita vom Rosé

1.Gang

Scharf angebratene Gänseleber auf getoastetem Brioche
mit roter Zwiebelmarmelade, Merlot Syrup und Salatgarnitur

2.Gang

Garnelenspieße auf Mango und Avocado Salsa
mit Koriander und Sesam Stick

- *Intermediate* -

Zitronensorbet mit Minze

3.Gang

Geröstetes Filet vom Rind,
Fondant von der Kartoffel und Rosmaringemüse

4.Gang

„Sticky Toffee Pudding“
mit Meersalz Karamell, Orangensalat und Vanille Eis



Zum Ablauf des Abends:

Ich werde gegen 17:30 Uhr bei euch eintreffen und alle Vorbereitungen in der Küche und am Tisch treffen. Das Menü beginnt um 19 Uhr und wird in etwa eineinhalb Stunden dauern. Ihr könnt mir beim Kochen gerne zusehen, wenn ihr wollt erkläre ich euch, worauf es bei den diversen Gängen ankommt! Oder ihr genießt einfach eure Zeit zu zweit!

Kosten für den Abend € 170,--.

Weinbegleitung auf Wunsch – oder wir plündern euren Keller! Mit meiner laufenden Sommelierausbildung, Prüfung zum Weinbaufacharbeiter und jahrelanger Erfahrung im Food&Wine Kombinieren finden wir sicher etwas passendes! Den Aperitif nehme ich mit.

Vorerst können wir diesen Service nur im nördlichen BGLD anbieten.

Termin: Immer nach Vereinbarung, ich bitte euch daher direkt Kontakt mit mir aufzunehmen. Das geht einfach per Mail an office@private-dining.at oder per Telefon unter 0676 9689 540!

Ich freue mich auf eure Buchungen und verbleibe mit kulinarischen Grüßen,

Eure Angela Ashworth

TIPP: „Private Dining“ als Gutschein verschenken! Zum St.Valeninstag, Hochzeitstag, Geburtstag, zu einem besonderen Ereignis oder einfach so!