

i



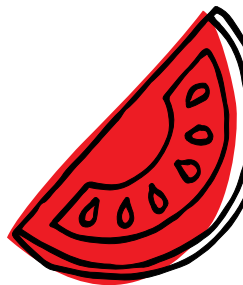
Fruit & Veg
from Europe

I CHOOSE FRESH & FAIR!

COOKING SESSIONS

7-9 FEBRUAR 7-9 FEBRUARY 2024

CHEFKOCH CHEF: DOMENICO ESPOSITO



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



JEDEN TAG EVERY DAY

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Kaffee, Fruchtsäfte, Milch, Caprese-Schokoladenkuchen, Brandteiggebäck mit Vanille- und Zitronencreme, Kekse mit Fruchtmarmelade.

Coffee, fruit juices, milk, Caprese chocolate cake, vanilla and lemon cream choux buns, biscuits with fruit jam.

NACHMITTAGS: HAPPY HOUR AFTERNOON HAPPY HOUR

Wurst, Käse, Canapés, Focaccia, Gemüse- und Obstvorspeisen.

Cured meats, cheeses, canapés, focaccia, vegetable and fruit hors d'oeuvres.

7. FEBRUAR 7 FEBRUARY

Sardellen aus dem Cilento, gefüllt mit Büffel-Scamorza, Basilikum-Pesto und konfierten Kirschtomaten.

Cilento anchovies stuffed with buffalo scamorza, basil pesto and confit cherry tomatoes.

Pancotto (Brotsuppe) mit Tintenfisch, Bohnen aus Controne und Wildgemüse.

Pancotto (bread soup) with squids, beans from Controne and wild greens.

8. FEBRUAR 8 FEBRUARY

Gebackener Fenchel, Provola und Mozzarella au gratin.

Baked fennel, provola and mozzarella au gratin.

Risotto mit Büffel-Stracciatella, Spinat und knusprig gepökelter Schweinebäckchen.

Risotto with buffalo stracciatella, spinach and crispy cured pork cheek.

9. FEBRUAR 9 FEBRUARY

Omelette mit Gemüse.

Country vegetable omelette.

Nudeln aus kurzen Rigatone mit Paestum-Artischocken PGI zweierlei Art und mit Provola-Sauce.

Short rigatone pasta with Paestum PGI artichokes two ways and provola sauce.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

