

3. Vegetarischer Abend

mit **Gilberto Rabozzi*** in der **Zunftstube** (1. Stock)

Reservation bis Mittwoch, 10. Februar 2010 erforderlich.

Donnerstag, 11. Februar 2010

**„Tofu (Sojakäse) und Seitan
(Weizeneiweiss) „**

Beginn: 19.00 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Kosten: CHF 64.00 pro Person

Leistungen: Willkommensapéro und 5-Gang-Menu



In unterhaltsamer Manier und mit italienischem Charme lässt uns Gilberto Rabozzi an seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz* teilhaben. Zu jedem der fünf Gänge gibt es eine kurze Erklärung, einzelne Gänge werden auch direkt vor den Gästen angerichtet. Die Rezepte werden übrigens im Anschluss verteilt, damit Sie sie zu Hause gleich ausprobieren können!

**Gilberto Rabozzi, Pächter und Küchenchef im Zunfthaus zu Metzgern seit 2003, hat während rund 8 Jahren in einem Seminarhotel im Berner Oberland vegetarisch, makrobiotisch und vedik gekocht und während dieser Zeit seine Erfahrungen auf diesen Gebieten sehr vertieft.*