



PROGRAMM ab September 2021

Pasta Kurs Pasta Plausch oder Tavolata "all inclusive"

GRUPPE AB 10 PERSONEN



Pasta Kurs: Dauer 2.5 Stunden (Uhrzeit nach Vereinbarung)

Ort: ab 12 Personen = **Emmetten** Mehrzweckhalle, **Stans-Oberdorf** Schiess-Stand, **Buochs**, Aamättli
2 6374 Buochs, oder nach Vereinbarung

1. TEIL PASTA KURS

- Willkommens-Drink



- Theoretischer Teil
- Praktischer Teil: Jeder Kursteilnehmer stellt ca. 500g selbstgemachte Pasta zum nach Hause mit nehmen.
- INBEGRIFFEN: Kurs-Unterlagen, Ihre selbst hergestellte Pasta, Urkunde



Pause: Aperitivo della Casa Farinato & Fingerfood

2. TEIL

GEMEINSAM GENIESSEN




PASTA PLAUSCH: Klein Antipasto vom Fam. Farinato offeriert, verschiedene Pasta Gerichte. Jede Pasta mit ihrer Geschichte und passende Sauce, Dessert, Kaffee und digestivo

oder

TAVOLATA: 20 bis 25 verschiedene italienische Spezialitäten vom hausgemachten Antipasti über feinste Pasta bis zum leckeren Dessert, Kafee und digestivo

Beide Varianten sind inklusiv passende Weine, alkoholfreie Getränke, feiner Espresso und digestivo.

PREISE FÜR EINZEL PERSON ODER GRUPPENRESERVATIONEN

	Ab 10 Pers. Fr./Pers.	Unter 10 Pesonen auf Anfrage
Pasta Kurs + Degustation – all inclusive	98.-	Preis auf Anfrage
Aperitivo, Pasta Plausch - all inclusive	+ 60.-	Preis auf Anfrage
Aperitivo, Tavolata-Antipastibuffet, diverse Pastavarianten - all inclusive	+ 75.-	Preis auf Anfrage



DETAILLIERTER BESCHRIEB

APERITIVO MEDITERRANEO

Erleben Sie einen Abend der etwas anderen Art und verarbeiten Sie selbstgemachten Pastateig und köstliche Füllungen zu Ravioli, Saccottini, Tortelloni, Penne Garganelli und anderen tollen Teigwaren. Bevor es ans Formen und Füllen geht, können Sie sich beim mediterranen Willkommens-Apéro mit hausgemachten Crostini und feinem Haus-Drink einstimmen.

IHRE PASTA IST DIE BESTE!

Beim Pastamachen ist nicht Fachwissen gefragt, sondern Kreativität. Sie können auf die Tipps und Tricks eines Pastaspezialisten zählen, doch welche Formen Ihre Teigwaren haben und welche Füllungen den Gaumen überraschen sollen, ist ganz Ihnen überlassen. Natürlich können Sie Ihre Kreationen mit nach Hause nehmen - ebenso eine Teilnahme-Urkunde, unterzeichnet vom Pastachef Giuseppe Farinato persönlich!

GEMÜTLICHES ZUSAMMENSEIN

PASTA PLAUSCH

Nach der Pastafertigung warten auf Sie ein kleiner Antipasto des Hauses, **einen Pastaplausch** (verschiedene Pasta-Kreationen) mit diversen Saucen à discretion und zum Schluss ein feines Dessert

ODER

TAVOLATA ein reiches ausgemachtes Antipasti Buffet, gefolgt von einer Pasta Symphonie, und **zum Schluss ein feines** italienisches Desserts.

Dazu **passende edle Weine**, ausgezeichneten echtem italienischen Espresso und ein feiner digestive.



Haben Sie noch Fragen? Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung,
rufen Sie uns an **Tel. 041 620 84 84** oder mailen Sie uns: info@pastafarinato.ch.

Inzwischen herzliche Grüsse

Cav. Giuseppe Farinato - Tel. 076 325 05 80