

„Heissi Marroni“

Auf den Spuren der Tessiner Edelkastanien

Genussvoller Koch- und Wanderplausch mit Erica Bänziger, Kochbuchautorin aus Verscio



**15.bis 16.Oktober
2016 in Miglieglia TI**

Mitten in einem der wunderbarsten Kastanienwälder des Tessins, im schönen Wandergebiet des Malcantone, am Fusse des Monte Lema, liegt das gemütliche **Casa Santo Stefano**, Hotel Garni und Seminarhaus. In diesem Haus habe ich den stilvollen Rahmen gefunden um einen Genuss- und Kochplausch durchzuführen.

Programm

- 16.30 **Begrüßungs-Apero** mit Kaffee, Tee und Ericas Kastanientrüffel à la Erica in der Küche der Casa Santo Stefano oder auf der Terasse.
- Informationen über die Kastanienkultur und Kastanienprodukte, ev. Film; Video
- Freiwillige Mithilfe einiger Teilnehmer bei der Zubereitung des Abendessens oder individuelle Aktivitäten in der Casa oder der Umgebung.
- ca. 18.30/19.00 Uhr Apero mit Prosecco und Kastanien im Speckmantel mit Salbei.
- Anschliessend, **Fünf Gänge Kastanien-Menue Surprise (vegetarisch)**
- **Am Sonntag** nach dem feinen Frühstück, gemeinsame **Wanderung** auf dem Kastanienwanderweg nach Arosio. Auf Wunsch Mittagessen im Ristorante San Michele mit herbstlichen Marronispeisen (eigene Kosten). Von dort individuelle Rückreise (mit organisiertem Gepäcktransport) oder Verlängerung im Tessin.

Pauschalpreis: Fr. 255.00.- im DZ pro Person

EZ Zuschlag Fr. 20.-, DZ in Einzelbeleg. Zuschlag Fr. 55.-

Leistungen: Willkommens-Apero, Kastanienkochkurs, Fünf Gänge Kastanien-Menue, Rezeptmappe, reichhaltiges Frühstücksbuffet mit hausgemachten Bio- Brot und Zopf, Konfi, feine Käsesorten, Cappuccino, Latte macchiato etc., sowie kleinem Snack für die Wanderung.

Nicht inbegriffen: Getränke beim Abendessen

Mind. Teilnehmerzahl 8 Pers., max. 12 Personen

Anmeldung: bitte direkt an: 091 609 19 35 oder info@casa-santo-stefano.ch