

KUNSTFORUM MONTAFON
Vernissage WASSER.KRAFT



FLYING BUFFET

14. Juni 2024

von Thomas Hilbrand, BEd.

Lehrer Küche & Kulinarik, Käsesommelier an Schulen
GASCHT-Gastgeberschule für Tourismusberufe

Gericht	Herkunft/Produzent	Besonderes
Schnittlauchbrot	Hausgebackenes Ruchbrot (spezielles Mehl aus der Schweiz mit viel Schalenanteil, also viele Mineralstoffe und Vitamine)	Brot mit langer Teigführung - 48 Stunden und mit Liebe gebacken
Sura Kees mit Reis umhüllt	Sura Kees von Bianca Stemer, Tschagguns	Sag niemals Sushi ...
Spargel im Glas	Spargel vom Bodensee	
Schokoladenmousse	Weißer Schoggi mit Beeren	Das süße Finale!

Wir bemühen uns, besonders auf Nachhaltigkeit zu achten:

- die Lebensmittel stammen aus unserer Region und sind von heimischen Produzenten
- die Gerichte werden ausschließlich mit Kräutern & Salz abgeschmeckt
- die Gerichte sind ressourcenschonend (mit möglichst wenig Energieaufwand, z.B. Fermentation) hergestellt worden.
- wir verwenden kein Einweggeschirr oder Einwegbesteck

Wir wünschen guten Appetit 😊

Thomas Hilbrand & Team