ASTRA LAB

FOOD BEVERAGE SERVICE CONSULTING

Dienstag 09.04.2024 19:00 – 23:00

Cook around the world

Entdecken Sie die Welt durch den Gaumen: 'Cook Around the World' - Ihr Ticket zu globaler Kulinarik!
-Soba Nudeln mit seinen klassischen Einlagen
-Moqueca einmal klassisch einmal modern
-Alpen Takko

Samstag 20.04.2024 13:00 – 17:00

Mix it up:

Lassen sie sich unseren kreativen Cocktails für zu Hause überraschen. Wir mixen 10 Aperetifs/Cocktails. Anschließend gibt es noch etwas Leckeres für den kleinen Hunger
-Cosmo
-Spritz einmal andres
-India Style

Dienstag 23.04.2024 19:00 – 23:00

Fleisch Kochkurs

Verfeinern Sie Ihre Fleischkünste: Unser Fleisch-Kochkurs - Ihr Weg zu perfektem Genuss! Saftig, zart & aromatisch. Einfache Tricks, wie es gelingt.
-Steak: Ein kulinarisches Meisterstück für die Sinne
-Tartar einmal anders
-Alles rund ums Südtiroler Hühnchen

Dienstag 15.10.2024 19:00 – 23:00

Kurs zur nachhaltigen Küche

Erleben Sie die Zukunft des Kochens: Nachhaltiger Kurs, wo Qualität und Umweltbewusstsein Hand in Hand gehen.
-Verwendung aller Teile von Pflanzen und Tiere
-Waldaufguss
-Forelle – Rüben Variation - Rettich

Dienstag 07.05.2024 19:00 – 23:00

Veggy can be so good!

Tolle vegetarische Gerichte mit viel Geschmack.
-Gemüse Variation mit Schüttelbrot Creme
-Hausgemachte Pasta mit zweierlei Saucen
-Pakistanischer Reis mit Salzteig Sellerieknolle
-Ingwer Waffel, Artischoke und Wasabi Creme

Dienstag 03.12.2024 19:00 – 23:00

Das letzte Abendmal

Tauchen Sie ein in eine unvergessliche Reise durch die kulinarischen Meisterwerke, die Sie unbedingt einmal probieren sollten.
-Südtiroler Gemüse - Schüttelbrot - Wildkräuter – Aceto Balsamico Tradizionale
-Carbonara – Pasta Creme – Eigelb – Speck Sud
-Ragout vom Rind – Topinambur – Salbei Knusper

Preis: 120€