



“Gastro Baseland”

Vortrag “Berufliche Grundbildung in der Gastronomie”
mit Führung durch’s Haus und anschliessenden Dinner

Donnerstag, 5. Februar 2015
ab 18:00 Uhr



Programm

18:00 – 18:30 Besammlung im Gastro Baselland mit Apéro
18:30 – 19:15 Vortrag «Berufliche Grundbildung in der Gastronomie» mit Führung durch's Haus
19:15 – open Dinner im Gastro Baselland

GASTRO **BASELLAND**



Menü Gastro Baselland

Menü 1

Baselbieter Riesling-Suppe mit Entenbruststreifen

Poelierter Kalbshohrücken & Hacktäschli an Kräuterjus, Mohnpizokel mit Butterschmalz und glasierten Wintergemüse

Dreierlei im Weckglas
Gebrannte Creme – Schokoladenmousse –
Exotischer Fruchtsalat

Menü 2

Baselbieter Riesling-Suppe mit Auberginenkaviar

Gefüllte Zucchettiblüten mit Serviettenknödel und Grill-Gemüse

Dreierlei im Weckglas
Gebrannte Creme – Schokoladenmousse –
Exotischer Fruchtsalat

Menüpreis (Menü 1 und 2) pro Person: 60,- CHF inkl. Mineralwasser / Haustee / Süssmost sowie & Kaffee / Espresso

Anmeldung

Ich freue mich auf Deine / Eure Anmeldung, bis Montag, 2. Februar 2015.

Doodle Link: <http://doodle.com/ewawz9592kz4f7fk>

Name / Vorname

Vortrag / Führung

Menü 1

Menü 2

.....

.....

Fragen zum Programm

Angelo Tomaselli
Bützenenweg 80
4450 Sissach
+41 (0)79 374 40 04
a.tomaselli@lehnertomaselli.ch

Gastro Baselland

Bruno Gruber / Stephan Brügger
Grammetstrasse 18
4410 Liestal
+41 (0)61 921 36 96
info@gastro-baselland.ch