

FREITAG, 19. MÄRZ 2021 UM 19:00 UHR
WINE & SÜDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN mit 90 min Online Tasting
„Die perfekte Maultasche“ mit Live Cooking

Liebe Freunde, liebe Gäste,

nach einem super Start mit dem ersten Live-Tasting vom Weinkonvent Dürrenzimmern & unseren begleitenden Tapas, sind wir auch beim nächsten Event vom Weinkonvent mit dabei.

Das nächste Live-Tasting wird nicht nur ein besonderes, sondern auch ein sehr leckeres.

Dieses Mal dreht sich alles um die „perfekte Maultasche“ in Kombination mit perfekten Weinen. Unsere Wildgartenköche freuen sich auf diese spezielle Aufgabe und bereiten für Euch drei verschiedene Arten von Maultaschen vor. Diese könnt Ihr, ganz bequem, bei uns abholen. Zuhause müsst Ihr diese dann nur noch nach Anleitung erwärmen.

Für die ganz Mutigen unter Euch, findet Ihr im Weinpaket eine Zutatenliste von Jochen Rembold. Wer an diesem Abend am Live-Cooking mitkochen möchte, sollte sich vor dem 19.03.21 sein Weinpaket bestellen und alles was er zu seiner Lieblingsmaultasche braucht einkaufen.

Für alle **Genießer & Fans unserer Küche**, empfehlen wir, sich die passenden Maultaschenvariationen bis zum **14.03.21 bei uns im Restaurant zu reservieren**.

Welche Kombinationen von Wein & Maultaschen erwarten Euch?

1. Kombination „Wildgartens vegetarische Maultasche“

Vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung in Schwarzriesling-Sauce & Schnittlauch-Öl, dazu passend Lemberger Rosé trocken 0,75l & Klosterhof Schwarzriesling Weißherbst 0,75l.

2. Kombination „Wildgartens Lachsmaultasche“

Lachsmaultaschen mit Zitronenbutter, gerösteten Walnüssen & Balsamico, dazu passend Cellarius Riesling Kabinett 0,75l & Cellarius Grauburgunder trocken 0,75l.

3. Kombination Wildgartens klassische Maultasche nach „Schwäbischer Art“

Original Maultaschen „Schwäbischer Art“ im Gemüsefond mit Kartoffelsalat, dazu passend Cellarius Lemberger Kabinett 0,75l & Cellarius Lemberger trocken im Eichenfass gereift 0,75l.

Wir packen Euch noch eine Stange Baguette, selbstgemachten Preiselbeer-Frischkäse, Apfel-Speck-Ziegenkäse & Crackers mit ins Paket.

Alles für den perfekten Abend oder das perfekte Geschenk:

- 1 Sekt & 5 verschiedene Weine aus Baden-Württemberg vom Weinkonvent Dürrenzimmern mit Informationsmaterial & Zutatenliste von Jochen Rembold.
- 3 verschiedene Arten von Maultaschen aus unserer Wildgartenküche für 2 Personen inklusive Baguette & Dips als Begleitung zum Weintasting.
- Live-Cooking mit Spitzengastronom Jochen Rembold vom Gasthaus / Hotel Adler in Botenheim.
 - 12% Rabatt auf die Tasting Weine.
 - Ein genussvoller Abend - passend zum Frühlingsanfang.

Alles was ihr tun müsst:

- Bestellt Euer Weinpaket für €49.00 direkt unter www.weinkonvent-duerrenzimmern.de.
- Reserviert Euch die passende kulinarische Begleitung für diesen Abend bei uns für €45.00 unter info@restaurant-wildgarten.de.
 - Macht es Euch #zuhaus gemütlich und genießt den Abend.
- **Wer möchte, kann das Live-Cooking & Tasting** über YouTube unter folgendem Link https://youtu.be/1la_jLvf6Qo und auf der Facebookseite vom Weinkonvent Dürrenzimmern <https://www.facebook.com/duerrenzimmernweinkonvent/> **live oder später als Aufzeichnung ansehen!**

WILDGARTENTEAM HAPPY,

weil wir uns riesig über die Kooperation mit Weinkonvent Dürrenzimmern freuen und zuversichtlich in die Zukunft und auf die noch bevorstehenden, gemeinsamen Projekte & Events blicken.

Kennt Ihr schon unseren Lieblingswein des Monats,
der perfekt zu unseren Flammkuchen im März passt?

Freut Euch jetzt schon auf den **Cellarius Gewürztraminer trocken 2019**,
der ab sofort käuflich bei uns zu erwerben ist.

Wir hoffen, Euch ganz bald in unserem Restaurant wieder begrüßen zu dürfen
und wünschen Euch mit diesem Event viel Spaß und einen guten Appetit.

Bleibt gesund! Bis bald!

Eure Wildgartencrew

