

next

Schwalber's

Late Night

meets Asia

Genießen Sie mit uns einen stimmungsvollen Abend bei legerer Atmosphäre zu einem 5-Gänge-Menü in unserem Café in Olching. Mit unserem Open-Kitchen-Konzept haben Sie an diesem Abend die Möglichkeit zwischen den Gängen sich frei im Café zu bewegen. Nehmen Sie z.B. ein Glas Wein zur Hand und treten Sie ein in Kommunikation mit Sepp Schwalber und seinem Team. Werfen Sie einen Blick in die Küche zu unserem Küchenchef Tim Wagener. Fragen rund um die Kulinarik sind erbeten und gewünscht. Seien Sie live mit dabei, wenn Sepp Schwalber das Backwerk vor Ort für Sie kreiert.

TERMIN:

Freitag, 24. Mai 2024

WO:

Café Olching – Nöscherplatz 3

BEGINN:

19:00 Uhr

PREIS PRO PERSON:

79,00 €

inkl. einem Glas Prosecco zu Begrüßung
(weitere Getränke sind exklusive)

MENÜ

Gang 1:

Sushi Variationen aus Nigiri und Maki-Rollen

Gang 2:

Miso Suppe mit knusprigem Garnelen-Gyoza und karamellisiertem Frühlingslauch
(Miso Suppe mit knusprigem Gemüse-Gyoza und karamellisiertem Frühlingslauch)

Gang 3:

Teriyaki-Lachs mit Sesam-Gurken-Salat
(Geröstete Aubergine mit Miso-Soße und Teriyaki Spargel)

Gang 4:

Konfiertes Schweinebauch mit Süßkartoffel-Dango und Fenchel-Kimchi
(Gebakener marinierter Tofu mit Süßkartoffel-Dango und Fenchel-Kimchi)

Gang 5:

Matcha-Himbeer-Törtchen mit Sesam Crumble, Sauerrahmeis
und Nashi-Birnen-Maracuja-Ragout

Reservierung erforderlich

(im Café od. per E-Mail)
Anzahlung pro Person/50,00 €

Stornierungsbedingungen/*:
max. 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn



confiserie
NESSBACH
+ SCHWALBER

Café Olching
Nöscherplatz 3
82140 Olching
Tel. (0 81 42) 40 04 76
info@nessbach-schwalber.de

*bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor die Veranstaltung abzusagen
Vegetarische Variante