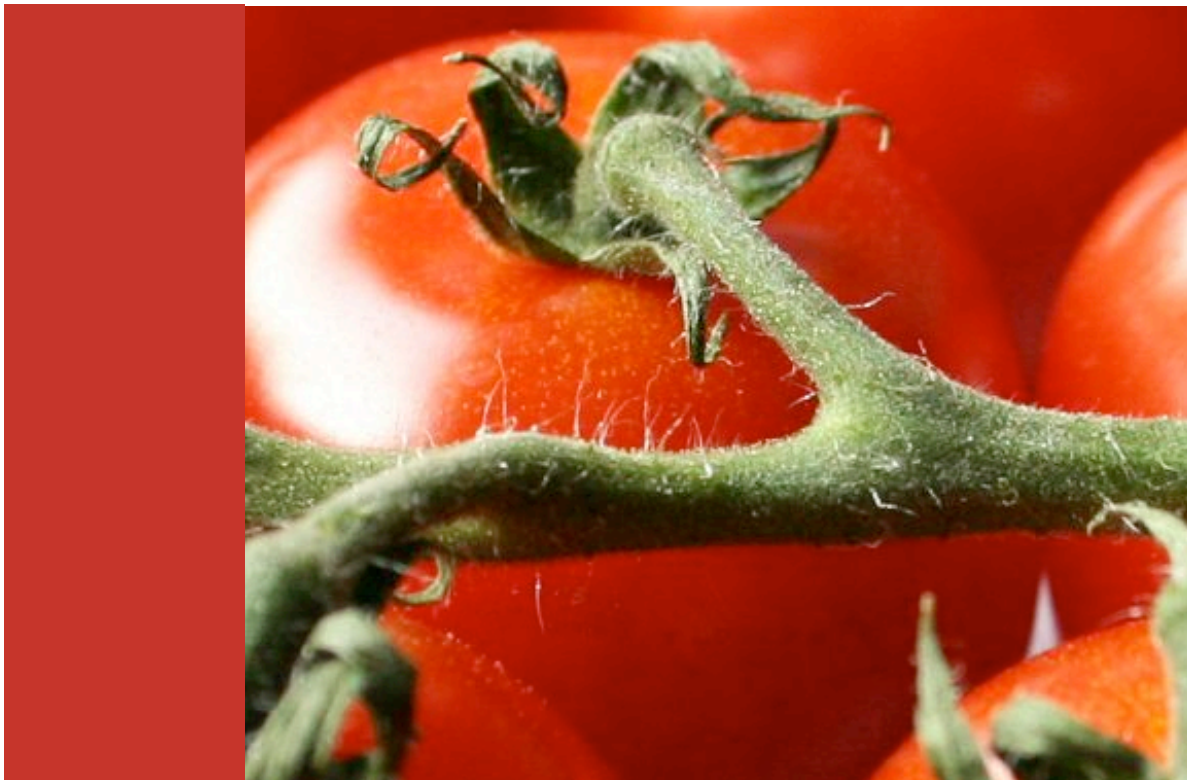


SLOW FOOD ABEND TOMATEN

Restaurant Rubino



Freitag, 27. August, 2010, 18 Uhr

Menü

Apéro: Bloody Mary (mit oder ohne Wodka)

Tomaten-Degustation mit Peter Berg

I Tomaten-Gazpacho oder warme Tomatencremesuppe (je nach Wetter)

II Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella di Buffola

III Hausgemachte Ravioli mit Tomatenfüllung an weisser Tomaten Beurre Blanc

IV Gebratener St. Pierre mit Tomatenrisotto

V Formaggini aus dem Valle di Muggio mit Tomaten-Chutney

VI Tomaten-Schokoladen-Küchlein mit Tomaten-Sorbet

Fr. 100.- inkl. Apéro und Basler Wasser für Slow Food Mitglieder

Fr. 129.- inkl. Apéro, Basler Wasser & 4 dl Wein für Slow Food Mitglieder

Fr. 120.- inkl. Apéro und Basler Wasser

Fr. 149.- inkl. Apéro, Basler Wasser & 4 dl Wein

Reservationen bei Jürg Ewald, Slow Food beider Basel, +41 61 931 2012
juerg.ewald@slowfood.ch