

Bodensee-Kulinarium

Ausflug ins Paradies mit Manfred und Robert Aufricht. Jeder hat so seine ganz ureigene Vorstellung wie der perfekte Seewein schmecken soll.

Und dennoch ähneln sich die Beschreibungen der unterschiedlichen Geschmäcker in manchen Punkten ganz wesentlich.

Unzweifelhaft ist die deutliche Ausprägung des besonderen Klimas am Bodensee auch im Wein zu spüren.

Da im Bodenseeraum die Blüte im Vergleich zu anderen Regionen etwas später beginnt, reift die Frucht, egal ob Traube oder Apfel, langsam und schonend.

Für die Kellermeister der unterschiedlichen Betriebe ist dies natürlich ein ganz wichtiger Gesichtspunkt, denn je langsamer eine Frucht reift, umso mehr können sich die feinen Aromen in ihr ausprägen.

Michael Sobota zeigt die Vielfalt und Raffinesse ihrer Kochkünste in einem 5 gängigem Bodensee-Menü.

Begleitet werden die einzelnen Gänge vom Weingut Aufricht aus Meersburg.

Bodenseemenü

*

Gruss aus der Küche

Saiblingsterrine mit Kartoffel-Meerrettichschaum

Schaumsuppe vom Reichenauer-Kopfsalat
mit Forellenkaviar

Palatschinken
mit geräuchertem Bodensee Felchen an eigener Sauce

Hegauer Milchkalbsrücken an Madeirasauce
Safrannudeln

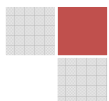
Apfeltarte vom Bodensee-Apfel
auf Vanille-Zimt-Schaum

65.00 Euro pro Person zuzüglich Aperitif und Weine

Die Weinbegleitung stellt Herr Aufricht persönlich zusammen.

Bitte beachten Sie, dass die Terminabsprache mit Familie Aufricht frühzeitig abgestimmt werden muss.

Preis auf Anfrage



I Hardstrasse 29, 78239 Worblingen , Telefon: 07731-27349 Fax: 911165
www.salzburgerstube.de, Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota
Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie
Birgit Locher unter www.salzburgerstube.de

Heuriger mit Schrammelmusik

Allein die Buschenschanken und zahlreichen Heurigen entlang der Thermenlinie bieten eine derartige Vielfalt an Speisen und Getränken,

dass es mehrerer Besuche bedarf, um von der Blunzen bis zum Kümmelbraten, vom G ´selchten bis zum frischen Aufstrich alles zu verkosten.

Nichts ist so vielfältig wie die Natur pur. Natürlich auch die Gastronomie.

Eine Gastronomie nota bene, die zu den kreativsten und gleichzeitig zu den ursprünglichsten weitum gehört.

"Einfach hinfahren und genießen ..." schreibt etwa der Gourmetführer "A la Carte".

Wir zaubern Ihnen dieses spezielle Flair dieser Gegend in unsere Stub ´n.

Damit Sie und Ihre Gäste dieses unvergleichlichen Charme genießen können, wird unser Menü von hervorragenden Weinen aus Niederösterreich begleitet

Menü

*

Gruss aus der Küche

Krautstrudel an Kümmelsauce

Geschmortes Kalbsbäckle
mit Rosmarinkartoffeln und Wirsing

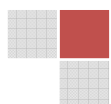
Topfenpalatschinken mit Birnenragout

*

Euro 39,00 pro Person zuzüglich Aperitif und Weine

Bitte beachten Sie, dass der Termin mit den Färbeschrammeln frühzeitig abgestimmt werden muss.

Preis auf Anfrage



I Hardstrasse 29, 78239 Worblingen , Telefon: 07731-27349 Fax: 911165
www.salzburgerstube.de, Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota
Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie
Birgit Locher unter www.salzburgerstube.de

Ein mörderisches Essen

Der Abend beginnt harmlos die geladenen Gäste sind scheinbar alle nett und durchaus gesellschaftsfähig.

Aber irgendwie ist an diesem Abend alles anders als sonst ...

Der höfliche Butler fällt aus der Rolle, die Sängerin ist nervös, das Flackern der Kerzen deutet auf

Gespenster hin, das Personal verhält sich wie ferngesteuert.

Gibt es einen mysteriösen Erpresser - oder eine gefährliche Intrigantin - wurde der Oberkellner bestochen ?

...

Die "Leiche zum Dessert" lässt keinen Zweifel daran,

dass es hinter der glatten Fassade von Einigen ganz anders aussieht.

Wer war der Mörder ? - Einer von uns ? - Vielleicht Sie selbst.

Dramatik, aber auch jede Menge Fun - vor und nach dem Happy-End ...

... falls Sie es erleben ...

Menü

*

Gruss aus der Küche

Pochiertes Rinderfilet mit Zitronenpfeffer
auf Trüffel-Vinaigrette

Thunfisch auf Wasabischaum mit Maisplätzchen

Entenbrust mit Chili-Weissbrot-Auflauf
und Szechuanpfeffersauce

Korinten-Kardamom-Schmarrn mit Orangen-Horissa-Sauce

*

49,00 Euro pP zuzüglich Aperitif und Wein

Bitte beachten Sie, dass der Termin frühzeitig mit der Show-Gruppe abgestimmt werden muss.

Preis auf Anfrage



I Hardstrasse 29, 78239 Worblingen , Telefon: 07731-27349 Fax: 911165

www.salzburgerstube.de, Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota

Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie

Birgit Locher unter www.salzburgerstube.de

3 Länder Menü

Mit faszinierenden und kontrastreichen Landschaften begeistert der Bodensee seine Besucher. Er ist aber nicht nur ein Dorado für Naturliebhaber und Wanderer, sondern auch ein Paradies für Gourmets. Österreich, Schweiz und Deutschland vereint in einem 4 gängigem Menü. Das Weinhaus Hack aus Meersburg wird Ihnen die korrespondierenden Weine dazu kredenzen.

Menü

*

Gruss aus der Küche

Tafelspitzterrine mit Ganseeber und Apfelsauerrahm

Gryerkuchlein mit kross gebratenem Bodensee-Zander

Spanferkelrucken auf Kartoffelgulasch
mit Schalottensauce

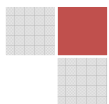
Rublikuchlein auf Kirschwassercreme mit Marzipaneis

*

Ab 10 Personen pP 49,00
zuzüglich Aperitif und Weine

.

Bitte beachten Sie, dass die Terminabsprache frühzeitig abgestimmt werden muss.
Preis auf Anfrage



Hardstrasse 29, 78239 Worblingen , Telefon: 07731-27349 Fax: 911165
www.salzburgerstube.de, Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota
Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie
Birgit Locher unter www.salzburgerstube.de

Ein Besonderes Event

Das veränderte Verhalten von Eiweißstrukturen in Lebensmitteln durch mechanische Einwirkungen, durch Temperaturveränderungen oder durch Verwendung von Zusatzstoffen wie Alginaten beschäftigen die mit dem Thema befassten Wissenschaftler und Köche. Sie interessiert weniger die Frage, wann die richtige Garzeit für Fleisch und Fisch erreicht ist oder wie lange ein Soufflé im Ofen bleiben muss. Für sie ist vielmehr wichtig, warum das alles passiert, um daraus auch Erkenntnisse für andere Zubereitungsprozesse ziehen zu können. Die Molekularküche als Teil der [Molekulargastronomie](#) setzt Erkenntnisse aus der wissenschaftlichen Untersuchung biochemischer, physikalischer und chemischer Prozesse bei der Zubereitung von Speisen und Getränken um, die mit der Änderung von Texturen einzelner Produkte und den Wechselwirkungen zwischen physikalisch-chemischen Prozessen einerseits und Veränderungen eines Produkts andererseits zu tun haben.



Fruchtkaviar

Sie können Sternekoch Michael Sobota für Ihre Veranstaltung zum Showkoch engagieren.

✚ Honorar auf Anfrage

✚ zuzüglich Spesen

✚ zuzüglich Materialkosten

Die Flying Barkeeper

Passend zur Molekularküche die Molekularchtails von den Flying-Barkeeper z.B. 100 Molekular-Cocktails zum Preis von 650 € zuzüglich Spesen. (pro Cocktail € 6.50)

" Mixology " Molekulare Cocktails sind ein Trend in der Gastronomie. Wir mixen Ihnen Cocktails mit Alginaten, Agar Agar und weiteren Stabilisatoren. Des weiteren setzen wir Hilfsmittel wie Calcium-Ionen und Stickstoff bei der Zubereitung ein. Molekularchtails sind ein Highlight auf Ihrem Event.

Flying **Barkeeper**

Hauptstraße 78

Herrn Mario Körber

D - 53721 Siegburg

Phone : +49 (0) 22 41 / 257 904 5

Fax : +49 (0) 22 41 / 257 904 6

Handy : +49 (0) 173 / 97 46 632



Hardstrasse 29, 78239 Worblingen , Telefon: 07731-27349 Fax: 911165

www.salzburgerstube.de, Ihr Ansprechpartner für das Menü ist Michael Sobota

Um den Ablauf und die Einzelheiten der Veranstaltung zu besprechen erreichen Sie

Birgit Locher unter www.salzburgerstube.de