



Engadiner Rezepte kochen

11. | 18. | 25. Januar 2017

08. | 15. | 22. Februar 2017

Schoppa da nozzas engiadinaisa
Capuns
Plain in Pigna
Put a suogl
Fuatscha grassa

...um nur einige wenige **traditionelle Engadiner Gerichte** in rätoromanischer Sprache zu nennen.

Wie man sie richtig ausspricht aber vor allem **wie man sie kocht** erfahren Sie von unserem einheimischen Seminar-Leiter Curdin Gabriel, Chefkoch und Mitinhaber des Hotel Gabriel in Scuol, dem die von seiner *nona* (Grossmutter) überlieferten Rezepte sozusagen in die Wiege gelegt wurden.

An diesen Nachmittagen werden Sie in der Kleingruppe von 4-6 Personen einen 3-Gänger zubereiten und anschliessend gemeinsam vor Ort geniessen.

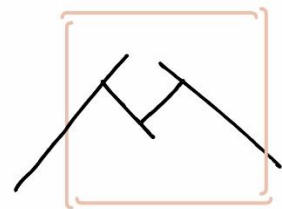
Preis pro Person und Nachmittag: CHF 150.-, exkl. Getränke

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.
Wir freuen uns **auf Sie**.

+41 (0)81 861 05 55
frage@promanufacta.ch

www.promanufacta.ch

[wo Handwerk noch Musse hat]



pro manufacta
engiadina