

Oktober im Garbo

Oktoberfest Menu Abend

Mittwoch den 02.10.2024 Fassanstich auf 18°° Uhr

5 Gang Wies'n Menü inklusive Hoepfner Bier Spezialitäten € 149.-



Der 2 Tages Saucen Workshop

Samstag & Sonntag 19. & 20. Oktober 2024 10°° - 15°° Uhr € 249.-

2 Tage Intensiv Saucen Workshop alles was mit Saucen, Fonds, Marianden und Vinaigrette zu tun hat. Zwischen durch wird gegessen & getrunken. Am Ende darf jeder auch Produzierte Saucen mit nachhause nehmen.



Champagnerabend

Der mittlerweile legendäre Champagnerabend geht in die 6 Runde. Unser langjähriger Partner Pommery aus Reims hat ganz besondere Tropfen im Gepäck wir freuen uns sehr auf diesen Kulinarischen Abend er Extraklasse. Samstag den 26. Oktober 2024 € 259.-

