

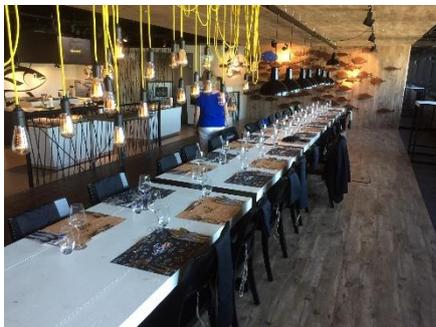
SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

Essen mit Partnerinnen 2019

Unser diesjähriger Anlass **Essen mit Partnerinnen** fand am 1. Juni 2019 in der Event Location „Cocina del Mar“ im El Pescador in Baar statt.



Das Highlight der Location „Cocina del Mar“ ist das integrierte topmoderne, komfortabel und grosszügig ausgestattete Kochstudio. Von der Lokalität waren alle Teilnehmenden von Anfang an begeistert.



Unser Gastgeber an diesem Abend war der Geschäftsführer des El Pescador, der uns sehr freundlich empfing und uns zum Apéro in die Event Location begleitete. Dieser Apéro war ein Augenschmaus, mit unwahrscheinlich vielseitigen und herrlich angerichteten Häppchen aus Fisch, Krustentieren und Muscheln. Auch die dazu angebotenen Getränke waren von ausgezeichneter Qualität.



Nach dem Apéro wurde durch den Gastgeber des El Pescador das Menu bestehend aus 4 Gängen vorgestellt:

- Fischsuppe aus Krustentierfond mit Jakobsmuscheln, Crevetten, Pulpo-Tentakel, Snapper-, Lachs- und Barramundi-Filet
- Ravioli mit zwei verschiedenen Füllungen und Mangroven Blacktiger Crevetten
- Steinbutt auf Ofengemüse mit Venere Reis und Beurre Blanc-Sauce
- Dessert bestehend aus frischen Früchten

Da das „Cocina del Mar“ über acht blitzblanke, moderne und sehr gut ausgestattete Kochstellen verfügt, wurden wir vom Gastgeber dazu eingeladen, die einzelnen Gänge gemeinsam zuzubereiten. Unsere Köche mussten nicht gross animiert werden, um die Kochstellen zu besetzen und auch die Partnerinnen gingen begeistert ans Werk.

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

Die „Fischprofis“ vom El Pescador waren begleitend, unterstützend und mit guten Ratschlägen bei der Zubereitung und beim Anrichten der einzelnen Menu-Folgen dabei. Die einzelnen Zutaten waren von hervorragender Qualität, die Gerichte schmeckten vorzüglich und waren auch für das Auge ein Genuss. Zu den einzelnen Gängen wurden sehr gute passende Weine serviert.



Wir freuen uns, dass es ein sehr gelungener Anlass in einer lockeren Atmosphäre war, in der sich jeder und jede wohlfühlen und individuell einbringen konnte. Die grosse Anzahl der Teilnehmenden zeigte, dass das Bedürfnis für derartige Events vorhanden ist.