

«NO FOOD WASTE» DINNER

VERKOCHEN · RETTEN

Werkstatt, um genüsslich Lebensmittel zu retten



«NO FOOD WASTE» DINNER

VERKOCHEN • RETTEN

Ein Dinner zubereiten ohne Abfall, wie soll das möglich sein? Wir zeigen euch, was aus Rüeblischalen, Apfelkerngehäuse oder altem Brot entsteht.

Ihr kocht gemeinsam mit fachkundiger Unterstützung ein Menu, bei dem kein Food Waste entsteht. Getreu nach dem Motto «from nose to tail» oder «from leaf to root». Das 3-Gang-Menu ist darauf ausgerichtet, alles von den verschiedensten Produkten zu verwenden. Lasst euch überraschen, was man alles aus vermeintlichen Abschnitten zaubern kann.

**WERKSTATT, UM
GENÜSSLICH
LEBENSMITTEL
ZU RETTEN**

Koch-Werkstatt

3-Gang-Menu mit Apéro und Häppchen, Wein beim Kochen und Essen, Wasser, Kaffee/Tee und Digestif

Kosten

CHF 145 / Person inkl. MwSt.

Personen

Ab 6 bis 12 Personen

Reservation

Täglich buchbar. Auf Anfrage per E-Mail an kontakt@zurwerkstatt-lu.ch

Restaurant Zur Werkstatt AG • Waldstätterstrasse 18 • 6003 Luzern
+41 41 979 03 03 • www.zurwerkstatt-lu.ch

*Zur
Werkstatt*
GENIESSEN • MACHEN