

# „Heissi Marroni“

Auf den Spuren der Tessiner Edelkastanien

Genussvoller Koch & Wanderplausch mit Erica Bänziger, Kochbuchautorin aus Verscio,

12 -13. Oktober 2019 in Miglieglia /Tessin



Mitten in einem der wunderbarsten Kastanienwälder des Tessins, im schönen Wandergebiet des Malcantone, am Fusse des Monte Lema, liegt das gemütliche Casa Santo Stefano, Hotel Garni und Seminarhaus. In diesem Haus habe ich den stilvollen Rahmen gefunden um einen Genuss- und Kochplausch durchzuführen.

## Programm

- 16.30 Begrüssungs-Apero mit Kaffee, Tee und Kastanientrüffel à la Erica in der Küche der Casa Santo Stefano oder auf der Terrasse
- Informationen über die Kastanienkultur und Kastanienprodukte, ev. Film; Video
- Freiwillige Mithilfe einiger Teilnehmer bei der Zubereitung des Abendessens oder individuelle Aktivitäten in der Casa oder der Umgebung.
- ca. 18.30/19.00 Uhr Apero mit Prosecco mit Kastanien im Speckmantel mit Salbei. Anschliessend Fünf Gänge Kastanien-Menue Surprise (vegetarisch)
- Am Sonntag nach dem feinen Frühstück, gemeinsame Wanderung auf dem Kastanienwanderweg nach Arosio. Auf Wunsch Mittagessen im Ristorante San Michele mit herbstlichen Marronispiesen (eigene Kosten). Von dort individuelle Rückreise (mit organisiertem Gepäcktransport) oder Verlängerung im Tessin.

**Pauschalpreis: Fr. 255.00.- im DZ pro Person**

Einzelzimmer Fr. 275.- / Doppelzimmer in Einzelbeleg. Fr. 305.-

Leistungen: Willkommens-Apero, Kastanienkochkurs, Fünf Gänge Kastanien-Menue, Rezeptmappe, reichhaltiges Frühstücksbuffet mit hausgemachten Bio- Brot und Zopf, Konfi, feine Käsesorten, Cappuccino, Latte macchiato etc., sowie kleinem Snack für die Wanderung. Nicht inbegriffen: Getränke beim Abendessen

Mind. Teilnehmerzahl: 8 Pers., max. 12 Personen

Anmeldung: bitte direkt an: 091 609 19 35 [info@casa-santo-stefano.ch](mailto:info@casa-santo-stefano.ch)