



PASTA KURS mit dem Cavaliere

Erleben Sie einen Abend der etwas anderen Art und verarbeiten Sie selbstgemachten Pastateig mit wertvollen Weizenkeimen und köstlichen Füllungen zu Ravioli, Saccottini, Tortelloni, Penne Garganelli und anderen tollen Teigwaren.

WILLKOMMEN MIT APERITIVO MEDITERRANEO

Bevor es ans Formen und Füllen geht, können Sie sich beim mediterraneren Willkommens-Aperitivo mit hausgemachten Fingerfood und feinem Haus-Drink einstimmen.



PASTA-KURS ca. 3 Std.

CHF 108.- / Person Pasta Kurs inkl. Aperitivo mediterraneo, mind. 10 Personen

Beim Pasta Machen ist nicht Fachwissen gefragt, sondern Kreativität. Sie können auf die Tipps und Tricks eines Pasta Spezialisten zählen, doch welche Formen Ihre Teigwaren haben und welche Füllungen den Gaumen überraschen sollen, ist ganz Ihnen überlassen. Entdecken Sie zudem das Geheimnis **des wertvollen Weizenkeims**. Natürlich können Sie Ihre Kreationen mit nach Hause nehmen – ebenso eine Teilnahme-Urkunde, unterzeichnet vom Pasta Chef Giuseppe Farinato persönlich!

...wählen Sie für das anschliessende gemütliches Beisammensein:



Variante 1: PASTA PLAUSCH all incl.

Gemeinsam gebucht CHF 140.- statt CHF 173.-/ Person mind. 10 Personen
 (Einzelpreise CHF 108.- Pasta Kurs + CHF 65.- Pasta Plausch à discrétion)

Nach der Pasta Fertigung warten auf Sie, nach Absprache, ein kleiner Antipasto des Hauses, einen Pasta Plausch (verschiedene Pasta-Kreationen) mit diversen Saucen à discrétion und zum Schluss „dulcis in fundo“ feines italienischen Dessert. All inclusive: Getränke, caffè, edle Weine & digestivo.



Variante 2: TAVOLATA all incl.

Gemeinsam gebucht CHF 150.- statt CHF 183.-/ Person mind. 10 Personen
 (Einzelpreise CHF 108.- Pasta Kurs + CHF 75.- Tavolata à discrétion)

ein reiches hausgemachtes Antipasti Buffet mit viel Liebe und Sorgfalt von Donna Anna nach neapolitanischer Tradition zubereitet, gefolgt von einer Pasta Symphonie alla Cavaliere Giuseppe, und zum Schluss „dulcis in fundo“ feines italienischen Dessert. All inclusive: Getränke, caffè, edle Weine & digestivo.

Location: Stans Oberdorf, Schiessstand-Restaurant, Kantonsstr. 9 oder andere Location nach Absprache.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder mailen Sie uns: Tel. 041 620 84 84 / info@casafarinato.com

Wir freuen uns auf Ihre Gruppe!

Giuseppe & Anna Farinato



Casa Farinato GmbH - Cav. Giuseppe Farinato - Kohltalstrasse 6 - 6376 Emmetten – info@casafarinato.com

ANMELDE-FORMULAR bitte an info@casafarinato.com mailen

Wunschdatum Event:		
<input type="radio"/> PASTA KURS - incl. Aperitivo Mediterraneo CHF 108.- / Person	<input type="radio"/> PASTA KURS & PASTA PLAUSCH - incl. Aperitivo Mediterraneo - anschliessender PASTA PLAUSCH à discretion, all. incl. CHF 140.- / Person statt CHF 173.-	<input type="radio"/> PASTA KURS & TAVOLATA - incl. Aperitivo Mediterraneo - anschliessende TAVOLATA à discretion, all. incl. CHF 150.- / Person statt CHF 183.-

	Vorname	Nachname	Unverträglichkeit
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Kontaktperson:

Anrede: _____
Vorname: _____
Nachname: _____
Firma: _____
Strasse/Nr: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Mail: _____

Rechnungsadresse:

Anrede: _____
Vorname: _____
Nachname: _____
Firma: _____
Strasse/Nr: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____
Mail: _____

Konditionen:

- Mindestteilnahme bzw. -betrag: 10 Personen
- Auf Wunsch: senden Sie Ihr Logo der Firma oder das Thema des Events für eine personalisierte Kurs-Dokumentation
- Mindestverrechnung 10 Personen in Oberdorf – Stans/NW. Ab 16 bis 50 Pers. Location nach Absprache.
- Abmeldung Teilnehmer: ab 1 Woche vor Event 50% der Kurskosten
- Abmeldung gesamter Event: 2 Wochen vor dem Datum 30% der Kurskosten, 1 Woche vor Event 50% der Kurskosten, danach 100% der Kurskosten
- Bezahlung des Kurses nach Absprache.
- Diese Konditionen und Preise sind ab 01.07.2023 gültig und ersetzen alle vorherigen Angebote

Ort, Datum und Unterschrift: