

## Pasta, Amore! Ihr Kochanlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 30 Personen

Das Rezept fürs Leben: Ragù alla bolognese ist wohl der berühmteste und gleichzeitig umstrittenste Sugo der Welt – fragt man zwei Personen nach dem Rezept, bekommt man drei verschiedene Antworten. Aber in einem sind sich die Italiener einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop stellen wir frische Tagliatelle her und geniessen diese im Anschluss gemeinsam mit vorbereitetem Ragù nach dem Originalrezept\* der Accademia Italiana della Cucina und mit Sugo di lenticchie als vegetarischer Alternative.

Der Pastaschmaus kann um hausgemachten Salat und Dessert ergänzt werden.

**Ablauf:** Vom Teige kneten, Tische decken über Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

**Preis:** Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–  
Inklusive Welcome-Drink und kurzer Mühlenführung  
Getränke separat nach Getränkekarte  
Apero Italiano (versch Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.  
Salat CHF 8.–/P.  
Dolci (nach Absprache) CHF 8.–/P.

**Dauer:** 4 Stunden inkl. Essen

**Buchungen und Beratungen:** Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60  
oder via email [info@muehlerama.ch](mailto:info@muehlerama.ch).

\* Hinweis: Das Originalrezept enthält Pancetta (italienischer Speck).  
Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie den Sugo ohne Schweinefleisch wünschen.

