

Peruvian Gastronomy

with Emilio Espinosa Schwarz

Basel
29th | 30th | 31st
October 2020

reservation@hoteleuler.ch
061 275 80 00




PIKANTE
PERUVIAN CUISINE
in Pisco Lounge

In collaboration with



Eine gastronomische Reise durch Peru - ein kulinarischer Genuss für die Sinne

Das geschichtsträchtige Hotel Euler und Latinoamerica.ch, präsentieren von Donnerstag, 29. Oktober 2020 bis Samstag, 31. Oktober 2020, den peruanischen Chef Emilio Espinosa Schwarz vom Restaurant Pikante in Luzern.

Wir laden Sie herzlich ein, die köstliche Gastronomie aus Peru in Basel zu erleben.

Menü

Willkommenscocktail: **Pisco Sour Clásico & Krebs-Causa**

Peruanisches Kartoffelpüree, garniert mit rustikalem „Uchucuta“ Avocado-Mus.

Tiradito Nikkei

Thunfisch Leche de Tigre Rettich Nikkei Saya Sauce

Cebiche clásico

Goldbrassenstücke kalt mariniert in „Leche de Tigre“ serviert mit „Choclo“ und roten Zwiebeljuliennes

Chupe de camarones

Traditionelle peruanische Garnelen-Suppe aus Arequipa mit Kartoffeln, Erbsen, Reis, Kondensmilch

Risotto con Lomo Saltado

Rindsfiletwürfel im Wok flambiert mit Sojasauce, Tomaten, roten Zwiebeln und Koriander, serviert mit „risotto criollo“

Sorpresa de Lúcumá con chocolate

Super Food Mousse aus der peruanischen Frucht „Lucuma“ (Spezialität des Küchenchefs)

Ort: Hotel Euler, Basel
Datum 29., 30. & 31. Oktober 2020
Uhrzeit: ab 18.30 Uhr.
Adresse: Hotel Euler • Centralbahnplatz 14 • 4002 Basel
Kontakt: 061 275 80 00 - reservation@hoteleuler.ch

Menüpreis: 6-Gang Degustationsmenu, CHF 115.00/ Person

Fragen Sie nach unserem Spezialangebot mit anschliessender Übernachtung im eleganten und zeitlosen Hotel Euler.

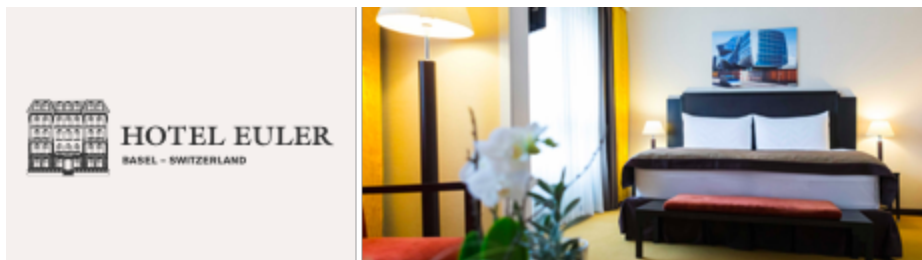
Wir freuen uns auf Ihre reichhaltigen Anmeldungen

Freundliche Grüsse

Antoine Default
General Manager

Hotel Euler | Hotel City Inn
Centralbahnplatz 14
CH-4002 Basel

MANZ PRIVACY HOTELS SWITZERLAND AG



Hotel Euler – an zentralster Lage in Basel

www.hoteleuler.ch | www.cityinn.ch