



Essbare Kunst

Eine kulinarische Inszenierung der Künstlerin Fabienne F Joris

Ein überraschendes Sinnenspiel mit Genüssen erwartet den Gast. Die kulinarische Kunstinstallation für bis zu dreissig Personen ist ein Erlebnis für Augen und Gaumen. Das Apero «dinatoire» ist frisch zubereitet, inszeniert im Atelier und ersetzt eine komplette Mahlzeit (rund 24 Häppchen / Person).

Menu «Essbare Kunst»

Welcome

- Begrüssung im Kunstgarten mit Prosecco und einem 'Gruss aus der Küche'
- Führung durch die Anlage

Apero 'dinatoire riche'

- Essbare Kunst inszeniert von Fabienne im Atelier
- Frisch zubereitet:
 - Italienisch Antipasti Verrine mariniert mit Basilikumöl und Parmesanspitze
 - Verrine Lachsdelice mit Avocado Creme auf Gurke
 - Verrine mit eingeölten Basilikumtomaten und Ricotta Datteln
 - Feta und Tomaten Pasteten
 - Vol au Vent mit Steinpilze Mousse
 - Marinierte Feigen in Porto mit Brie
 - Blätterteig Stangen mit Greyerzer und Paprika
 - Chorizo und Sbrinz auf Parisette Festival
 - Verrine Marroni Delice und süsse Birne
 - Früchtetraum
 - Mini Zitrone Muffin mit Frosting

Total «Apero 'dinatoire riche' (24 Häppchen)» / Person CHF 58.-

Exklusive Anlagebenutzung

- Die gesamte Anlage (Kunstgarten, Kunstateliers, Galerie) stehen ausschliesslich und exklusiv während des Events zur Verfügung
 - Einrichten und Reinigung der Anlage
 - Inszenierung: Kerzen, Tischtücher, Deko
 - Porzellangeschirr und Gläser
 - Bedienung durch das Künstlerpaar (Fabienne & Andi)

Total «Exklusive Anlagebenutzung» / Person CHF 21.-

TOTAL (pro Person), ohne Getränke

CHF 79.-

Getränkekarte

Wir bekennen uns zu Schweizer Weinen – und haben auf unserer Karte eine Auswahl aus dem Wallis und Tessin getroffen.

Weissweine		Flasche	Wahl
Heida	Jean-René Germanier, Vétroz - Valais	57.- / 7.5dl	
Petite Arvine	Grand Métral, Provins Valais - Sion	49.- / 7,5 dl	
Johannisberg	Cave St.-Léonard Sierre - Valais	35.- / 7,5 dl	
Oeil de Perdrix, Rosé	Cave St.-Léonard Sierre - Valais	34.- / 7,5 dl	
Rotweine		Flasche	Wahl
Syrah	Gilbert Devayes, Leytron - Valais	68.- / 7,5 dl	
Cornalin	Grand Métral, Provins Valais - Sion	51.- / 7,5 dl	
Fusio – Pinot Noir	Jean-René Germanier, Vétroz - Valais	46.- / 7,5 dl	
Merlot - Cuvée	Carlo Tamborini - Ticino	43.- / 7.5 dl	
Andere Getränke		Flasche	Wahl
Bärner Müntschi	Felsenau, Bern	5.- / Flasche	
Prosecco	Toso Millesimato	37.- / 7,5 dl	
Nicht-alkoholische Getränke		Flasche	Wahl
Orangen Jus	1 Liter	8.- / Flasche	
Mineralwasser	Mit Kohlensäure 1,5 Liter	6.- / Flasche	
Mineralwasser	Ohne Kohlensäure, 1,5 Liter	6.- / Flasche	
Kaffee	Nespresso	4.- / Tasse	

Bestellung «Essbare Kunst»

Das «Apero dinatoire» wird für 9 bis 30 Personen angeboten. Bitte für die Getränkebestellung, obiges Formular «Getränkekarte» ausfüllen und mit Bestellung «Essbare Kunst » beilegen. Die Bestellung kann per Post oder per Mail gesendet werden. (info@artfall.ch). Die genaue Anzahl der Teilnehmer bitte bis vier Tagen vor dem Event mitteilen. Es wird die gemeldete Anzahl der Teilnehmer verrechnet.

Regelung bei Annullierung:

- Ab Bestellung bis vier Arbeitstage vor Eventbeginn 50% des Rechnungsbetrags
- Ab drei Tage vor Eventbeginn 100% des Rechnungsbetrags

Bei einer Verschiebung ab vier Arbeitstage vor Eventbeginn wird ein Unkostenbeitrag von CHF 200.- verrechnet.

Zahlungsbedingungen

Nach erhalt der Rechnung innert 30 Tage.

Für Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns!

fabienne b joris & andi brunner

Datum	
Firma	
Kontaktperson	
Tel.	
E-mail	
Apero Zeit	
Anzahl Teilnehmer	
Rechnungsadresse	

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____