



GIORGIO CLARETTI

Die Leibspeisen des Paten

Veranstaltungsort:

Telefonische Kartenbestellung:

Veranstalter:

**Gasthof
Kupferschmiede**

0531-3 547 7 547

CLARETTI
ENTERTAINMENT

November,
Fr 25.11.2011

Karten sind erhältlich:

Gasthof Kupferschmiede
Steinberg 6
31139 Hildesheim/Ochtersum
Tel. 05121/697 793 1
www.gasthofkupferschmiede.de

www.leibspeisen-des-paten.de

war unter anderem tätig für:
Stella Musical,
Schmidts Tivoli,
Aida, das Clubschiff,
MS Deutschland
(das Traumschiff)
u.v.m.

Gasthof
Kupferschmiede

Einlass ab 19.00 Uhr
Beginn 19.30 Uhr

und an allen bekannten
Vorverkaufsstellen.

Januar,
So 29.01.2012

*Tische nummeriert, am Tisch
freie Platzwahl.

Eintrittskarten*
69,- € pro Person
zzgl. Vvk. Gebühr

**ticket
online**

**Gasthof
Kupferschmiede**

*Herausragende Küche
Erstklassiges Entertainment
Musik und Comedy*



Erleben Sie die Verschmelzung der Sinne:

Eine Mafia-Parodie als Dinner-Show mit 5-Gang-Menü

*November,
Fr 25.11.2011*

*Januar,
So 29.01.2012*

Ladies and Gentlemen,

Der Pate feiert Geburtstag und Sie sind
als ehrenwertes Mitglied der „Familie“ dabei.

Erleben Sie erstklassiges Entertainment aus Live-Musik und Comedy
kombiniert mit einem eigens für diese Show kreierten 5-Gang-Menü,
das Ihnen in unvergesslicher Art und Weise serviert wird.

*»Die Gäste des Dinnershow-Spektakel „Die Leibspeisen des Paten“ amüsierten
sich auf dem 50. Geburtstag des obersten Mafiosos - und da geht
es natürlich höher her, als in den schönsten Italo-Klischees.«
Hamburger Morgenpost*

*»Unser Fazit: Eine tolle Idee, die einen unvergesslichen Abend garantiert!«
Neue Braunschweiger*

*»All das wird ohne Scheu vor Klischee und Klamauk mit viel Tempo und Gesang in Szene gesetzt.«
Hannoversche Allgemeine Zeitung*

Die Leibspeisen des Paten

Gruß aus Palermo

*Involtini vom Roastbeef gefüllt mit italienischer Pastete aus Oliven, Thunfisch und Kräuter
Salsiccia-Spieß mit getrockneter Tomate und Orangenfilet*

Gratiniertes Pecorinokäse auf Ciabatta-Sockel und rote Beete mit Honig-Macadamianüssen

** * **

Aus dem Hafen

Rotbarbenfilet mit Cashewkernen in Honig, dazu grüne Blattsalate mit Limetten-Vinaigrette

** * **

Die Kühlung des Veilchens

Mango-Prosecco-Sorbet mit geistigen Himbeeren

** * **

Luigi's Ringfinger

Saltimbocca „a la Romana“ nach Art des Don Stiletto

*Zart gebratener Rücken vom jungen Landschwein in Salbeibutter, gespickt mit
luftgetrocknetem Schinken dazu sizilianische Kartoffeln in Butter geschwenkt und gemischten Salatteller*

** * **

Bomba Caloria

Duett aus feinstem Tiramisu und Amarenakirschen

