





Unsere Verkostungen

Winter 2015/2016

Dezember | Freitag, 11.12., 17 - 20 Uhr
und Samstag, 12.12., 10 - 14 Uhr

Ente gut, alles gut

Unterstützt von unserem katalanischen Lieferanten Collverd reichen wir Ihnen einen Aperitif rund um das noble Geflügel: gebratene und geräucherte Entenbrust, Terrinen, Schmalzbrote und natürlich Confit de Canard. Dazu gibt es Winzersekt von Luís Pato (übrigens dem portugiesischen Wort für Ente).

Januar | Samstag, 09.01., 10 - 14 Uhr

Neujahresfrühstück

Damit Sie königlich ins neue Jahr starten, bereiten wir Ihnen einen reich gedeckten Frühstückstisch vor: Rohmilchbutter und -käse, Berghonig, Konfitüren, Sardinen, Terrinen ... und selbstredend auch die in Frankreich traditionelle Galette des Rois.

Februar | Freitag, 12.02., 17 - 20 Uhr

Fête des olives

Schon lange träumen wir davon und nun ist es endlich so weit: Wir feiern die wundervolle Vielfalt der Olivensorten und laden Sie herzlich zur (Quer-)Verkostung ein. Ob als ganze Frucht, als Tapenade oder Öl – Picholine, Lucques, Nyons, Tournantes, Galega und Niçoise sind die Heldinnen des Abends!

Februar | Freitag, 26.02., 17 - 20 Uhr

Cooking with leftovers

Was man aus Käserinden, Sardinenöl und Galette-Krümeln zubereiten kann, zeigt Ihnen an diesem Abend Pepe Dayaw: Der philippinische Performance Künstler hat sich auf das Thema "Kochen mit Resten" spezialisiert – wir sind schon jetzt neugierig, in welche Köstlichkeiten er die Unseren verwandeln wird.

Jeweils in der Emser Strasse 42, 10719 Berlin-Wilmersdorf

Wir freuen uns auf Sie!

www.maitrephilippe.de