



## Einladung zum: *Jubiläumsdinner der besonderen Art*

Sehr geehrte Damen und Herren,

anlässlich des 100-jährigen Schuljubiläums laden wir, das P-Seminar „Molekulare Küche“, Sie zu einem Dinner der Molekularen Küche am Montag, 01. Juli 2019 ab 18.00 Uhr in der Neubauaula ein.

Diese besondere Art des Kochens bietet Ihnen spektakuläre und ungewöhnliche Geschmackserlebnisse, die dadurch erreicht werden, dass traditionelle Gerichte in veränderter Struktur und Konsistenz neuartig zusammengestellt werden. Dabei werden natürliche, pflanzliche Strukturgeber eingesetzt.

Unser Fünf-Gänge-Menü besteht neben den Köstlichkeiten der Molekularen Küche aus einem Hauptgericht, welches zusammen mit dem fränkischen Spitzenkoch Rainer Mörtel persönlich zubereitet wurde.

*Jubiläumsdinner der  
Molekularen Küche*

*Molekularer Aperitif*  
*Vorspeise*  
Bruschetta mit geistem Basilikumschaum

*Vorspeise*  
Klare Gemüsesuppe mit In-Situ - Basilikumnudeln

*Zwischengang*  
Lachsfilet mit Frischkäse an Wildkräutersalat mit  
Balsamicodrops

*Hauptgericht*  
Maishähnchen mit Zweierlei vom grünen Spargel  
und Süßkartoffelsoufflé

*Dessert*  
Molekulare Dessertvariation

**Selbstverständlich haben wir auch an Vegetarier gedacht!**

### **Sie sind interessiert?**

Eintrittskarten sind ab Mittwoch, 29.05.19 im Sekretariat für den Preis von **35,00 €** erwerbbar. Der Eintrittspreis beinhaltet das Menü sowie Getränke (Wein bzw. Bier und Wasser). Auch ein kleines Unterhaltungsprogramm haben wir für Sie organisiert!

Bitte geben Sie beim Kauf Ihrer Eintrittskarte an:

- ob Sie lieber Bier oder Wein trinken
- ob Sie sich vegetarisch ernähren

Eintrittskarten sind nur begrenzt verfügbar!

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen!**

**Das P-Seminar Molekulare Küche**