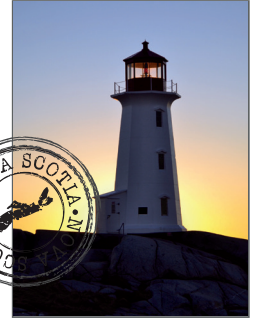


Nova Scotia Hummer-Woche

mit «The Kilted Chef»

20.-25. Mai @ The Steakhouse



Nova Scotia Peninsula



**NOVA
SCOTIA**
CANADA



edelweiss

Nova Scotia Hummer-Woche mit «The Kilted Chef»

Exklusive Spezialitäten aus Nova Scotia
im Restaurant «The Steakhouse»

Lust auf eine kulinarische Reise in die ostkanadische Provinz Nova Scotia? Vom 20. bis 25. Mai 2025 erwartet Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis: Unser Gastkoch «The Kilted Chef» bringt die besten Zutaten aus der Region direkt auf Ihren Teller!

- Ganzer Hummer, Krabben, Jakobsmuscheln & Kabeljau-Bäggli.
- Feinster Ahornsirup, Cranberries & Blueberries.
- Wein & Bier aus Nova Scotia.

Lassen Sie sich vom Chef persönlich zeigen, wie ein ganzer Hummer traditionell gegessen wird und geniessen Sie auserlesene à la carte Gerichte. Erleben Sie die Aromen Nova Scotias und den unvergleichlichen Alain Bossé!

► Nova Scotia ruft! Edelweiss fliegt von Juli bis Oktober zweimal wöchentlich nach Halifax



Lunch-Kochklasse mit «The Kilted Chef»

Hummer, Tipps & Genuss – Live erleben!
Jeweils 11.30–13.30 Uhr, 20.–25. Mai 2025

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie man einen Hummer perfekt zubereitet? Jetzt haben Sie die Gelegenheit, es direkt vom Profi zu lernen!

In der Lunch-Kochklasse mit «The Kilted Chef» tauchen Sie in die Welt der Küche Nova Scotias ein. Erleben Sie hautnah, wie Sie Hummer und andere Spezialitäten aus der Region meisterhaft zubereiten, inklusive Tipps & Tricks direkt vom Chef.

Lernen & geniessen – Sie kochen nicht nur, sondern geniessen auch köstliche Gerichte.

Passende Weine & Biere aus Nova Scotia inklusive.

Die Kochklasse findet stehend statt.

CHF 120.- pro Person.

Einmaliges Erlebnis – begrenzte Plätze:
mindestens 10 / maximal 15 Teilnehmende.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz!

