

Vesper-Kartoffel-Party

Kartoffel: w (it.) Nachtschattengewächs; eßbare Knollenwurzel („Erdapfel“)
Schon um 1100 v. Chr. wurden in den Anden von den dortigen Ureinwohnern Kartoffeln angebaut. Durch Seefahrer kam die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa. In Spanien wurden bereits 1573 Kartoffeln angebaut. Die spanischen Seefahrer kauften den Inkas Kartoffeln als Schiffsproviant ab und vermieden so die damals typische Seefahrerkrankheit Skorbut. In Deutschland wurden die ersten Kartoffeln zu Beginn des 17. Jahrhunderts zunächst nur als Zierpflanze, als botanische Rarität in Gärten von Fürsten, Geistlichen und Gelehrten angebaut. 1720 kam die Kartoffel nach Preußen, und Friedrich der Große trug dazu bei, anfängliche Vorurteile abzubauen und förderte den großflächigen Anbau. Sie setzte sich so als Volksnahrungsmittel durch. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt heute bei etwa 70 kg jährlich. Sie ist außerdem sehr figurfreundlich: mit rund 75 Kalorien auf 100g.

Kartoffelpufferbrot
mit Landbutter & Wiesenkräuterquark

Auf dem Tisch eingesetzt:
Pellkartoffeln auf zwei verschiedene Arten:
in Meeressalzwasser und Kümmel gekocht

Dazu reichen wir:
Räucherspeck
zarte Pute aus dem Tontopf (Pulled Turkey)
Pilze aus dem Champignon
Keller-Weinsauerkraut
Heringssalat mit Roter Beete
Bohnensalat mit Zwiebeldressing
Salat von Wintergemüse
Kürbissalat
Perlzwiebeln
eingemachte Gurken
Rauchwurst Balken
Düsseldorfer Senf

als süßer Abschluß- Spielereien aus Weckgläsern:

Apfelcrumble
Gewürz-Birnenkompott
Beschwipste Pflaume
Traarer Herrencreme
Vanillesauce
Gaudawürfel

Preis pro Person, ab 30 Gästen

27,50 € pro Person

Zusätzlich buchbar:

- Raummiete Eventscheune als rustikale Location 590,00 € pro Tag
- Persönliches Equipment als Geschenk Set mit Kartoffelpell Besteck & Latz 29,50€ pro Set
- Menükarten für 2,50 € pro Stück
- Kartoffelschnaps ‚Topinambur‘ 2cl für 3,50 €