



# KUEFA Koch-EM 2024

## am Freitag, den 24. Mai 2024

### Treffpunkt: 17:00 Uhr im Stadion Lind

- Gestartet wird mit dem Frizzante des **Weinguts Sternberg** oder mit alkoholfreien Cocktails kreiert von den **KKK-Miniköchen** (jeder Gast erhält am Beginn des Abends ein Glas + Jeton gegen Kaution (5€), welches den ganzen Abend behalten wird)
- alkoholfreie Getränke und Bier der **Villacher Brauerei**, sowie Rot- und Weißwein des **Weinguts Sternberg**
- Whiskeystand der **Destillerie Jesche**

### Ca. 17:15 Uhr: Start mit der Verkostung an den einzelnen Stationen

- **die Kaffeeteria**  
*Deutschland* / Königsberger Klopse / Hackfleisch / Kapern
- **Restaurant Charles im Palais26**  
*Kroatien* / Dalmatinische Pašticada / Rinderbraten
- **Frierss Feines Haus**  
*Spanien* / Andalusische Gazpacho / Prosciutto Castello / Pulpo / Vanille Tomate
- **die Stiftsschmiede**  
*Portugal* / Cataplana / Eintopf mit Fisch und Meeresfrüchten
- **CMA Kulinarik Campus**  
*Schottland* / Scottish Egg / Erdäpfel / Rübe / Erbse

### Ca. 18:30 Uhr: Start mit dem gedeckten Menü an der langen Tafel

- **Enotega by Tschudlhof**  
*Italien* / kalte Vorspeise / Vitello Tonnato / Kalbfleisch / Thunfischsauce
- **Alte Point**  
*Frankreich* / Suppe / Bouillabaisse und Baguette / provenzalische Fischgericht
- **Warmbaderhof**  
*Schweden* / warme Vorspeise / Lutfisk vom Heilbutt mit Räucheraromen / junge Erbsen / Speck / Meeresalgen
- **Lagana – Restaurant und Bar**  
*Norwegen* / warme Hauptspeise / Rentier / Rømmergrøt / Maiwipferl / Hafer
- **das SCHÖNLEITN**  
*Österreich* / Dessert / geeiste Sachertorte mit Vanilleschaum / hausgemachte Topfenknödel in Zuckerzimt-Brösel mit Rhabarber-Ragout

Ende ca. 23:00 Uhr

### Kontakt bei Rückfragen:

Region Villach Tourismus GmbH  
Tel: 04242 / 42 000 oder 0650 / 7474818  
E-Mail: kuechenkult@region-villach.at oder wirnsberger@region-villach.at

**Wichtig: Änderungen vorbehalten! Bitte die ausgedruckten Tickets und Kleingeld zur Veranstaltung mitnehmen.**

