

Veranstaltungen 2018

- 20. Jan. Der perfekte Burger** 3 Burger, 2 x Fleisch und 1x Dessert. Alles „handmade“ .
und alles lecker! 45,-€/Person
- 27. Jan. Cajun & Soulfood** Die Küche New Orleans trifft auf Mauritius. Deftiges
Jambalaya oder Drumsticks mit Flußkrebis oder Schwertfisch.
Alles ist möglich 55,-€/Person
- 3. Feb. Mehr als Pfeffer & Salz** 8 verschieden würzige Peffersorten. 3 Salze und
6 Gänge Menü. Erfahren Sie den feinen Unterschied
erlesener Peffersorten 42,-€/Person
- 17. Feb. Curry und seine Variationen** 2 lecker würzige Currys aus verschiedenen
Ländern, gesalzener Joghurt, Chutney
und süßes Dessert. Das erwartet Sie bei
unserem Event. 49,-€/Person
- 3. März. BBQ - Dry Aged and slow** 18 Wochen gereiftes Rostbeef. Aber auch einmal
slow gergrillte Keule vom Salzwiesenlamm.
Knackige Salate und selbshergestellte Soßen.
59,-€/Person
- 10. März. Der perfekte Burger**
- 17. März. Gewürze der Welt** 8 verschiedene Gewürze, roh verkostet und
im 6 Gänge Menü genossen. 42,-€/Person
- 24. März. Zwischen Afrika & Orient** Lammtagine und gebackene Aubergine mit
Joghurt. Vielleicht auch Hummus. Dazu Doro Wot
oder Bobotie. Aber alles würzig! 49,-€/Person
- 21. April. BBQ - Dry Aged and fish** 18 Wochen gereiftes Rostbeef. Aber diesmal auch
einmal Fisch vom Grill.
Knackige Salate und selbshergestellte Soßen.
59,-€/Person
- 28. April Mehr als Pfeffer & Salz**
- 12. Mai. Zwischen Afrika & Orient**
- 19. Mai. BBQ - Dry Aged and slow**
- 26. Mai. Der perfekte Burger**

**Anmeldung und weitere Informationen im Laden oder unter
www.temperos.de**

Sie möchten mit Ihren Freunden oder Familie ein Event als private Feier
im Temperos buchen. Dann sprechen Sie uns an! Weitere Events in Planung!

Die Preise verstehen sich inkl. Essen und Getränken. Angegebene Menüs sind Beispiele und können
nach Verfügbarkeit ausgetauscht werden. Die meisten Events können nach Absprache auch
mit vegetarischen
Gerichten gebucht werden!