



Casa Boheme

Eventlocation Kloster Zinna

Heike Severin





Die Gastgeber, das sind wir.....

Heike & Wolfgang.

*Jedes Fest ist ein ganz individuelles Fest - Es ist
Ihr, Dein einzigartiges Jubiläum in der Casa
Boheme und wird von uns genau in diesem Sinne
vorbereitet und liebevoll begleitet - von der ersten, bis
zur letzten Minute.....*













*Wir müssen
uns das
Leben schon
selbst
versüßen.....*

..





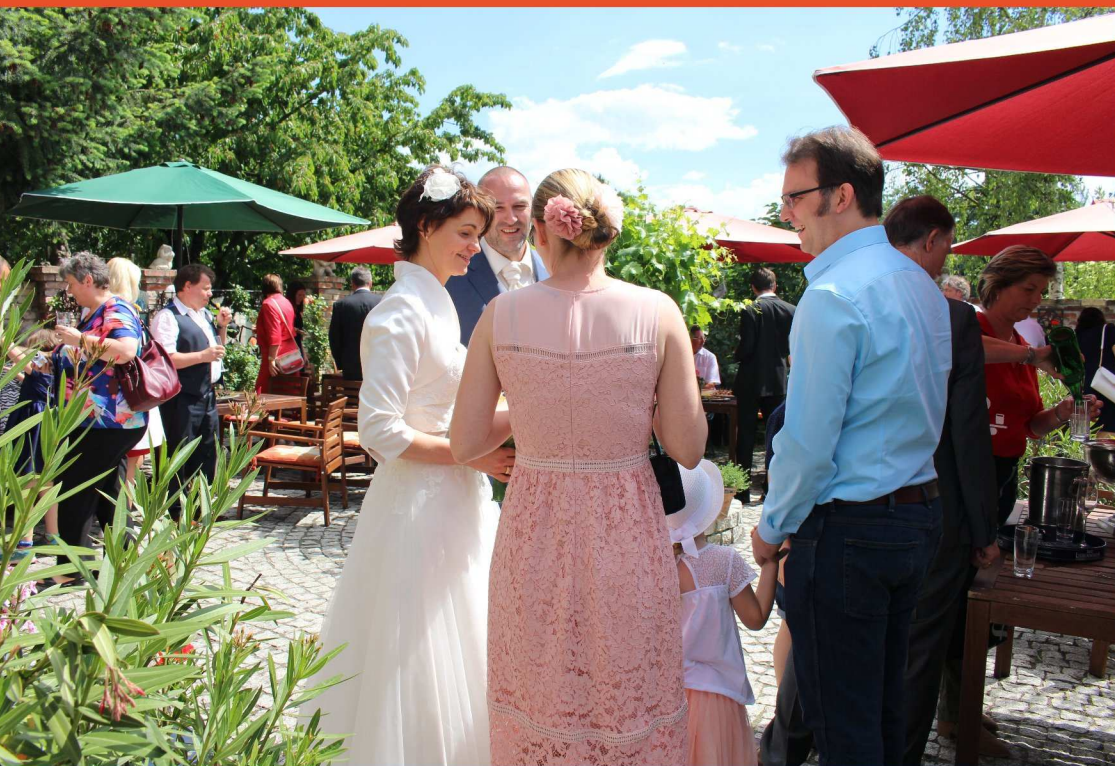




















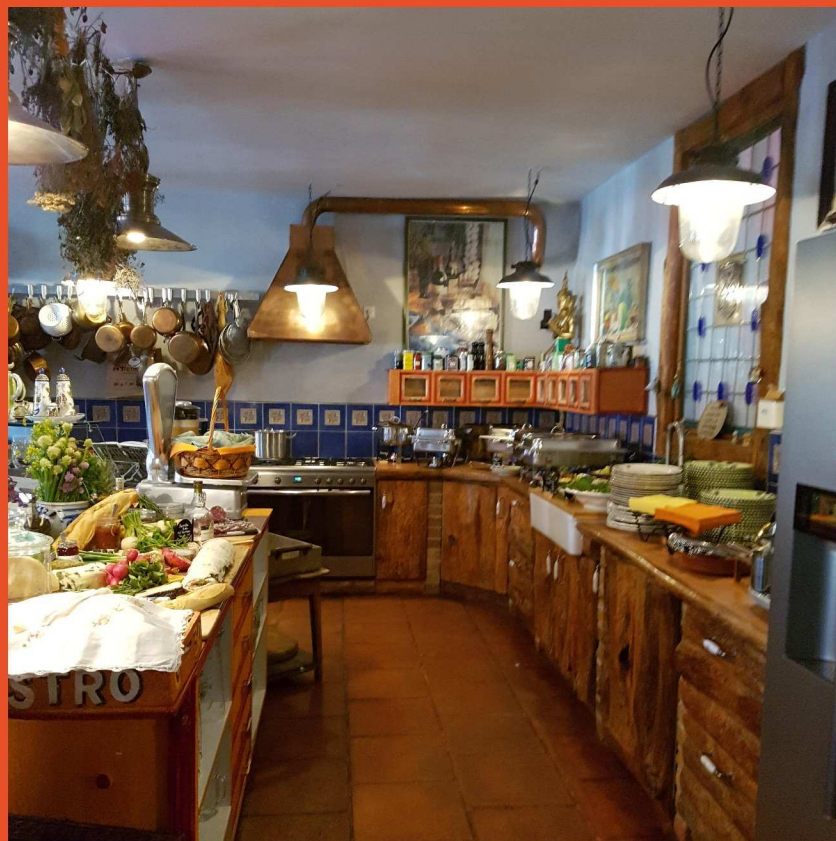
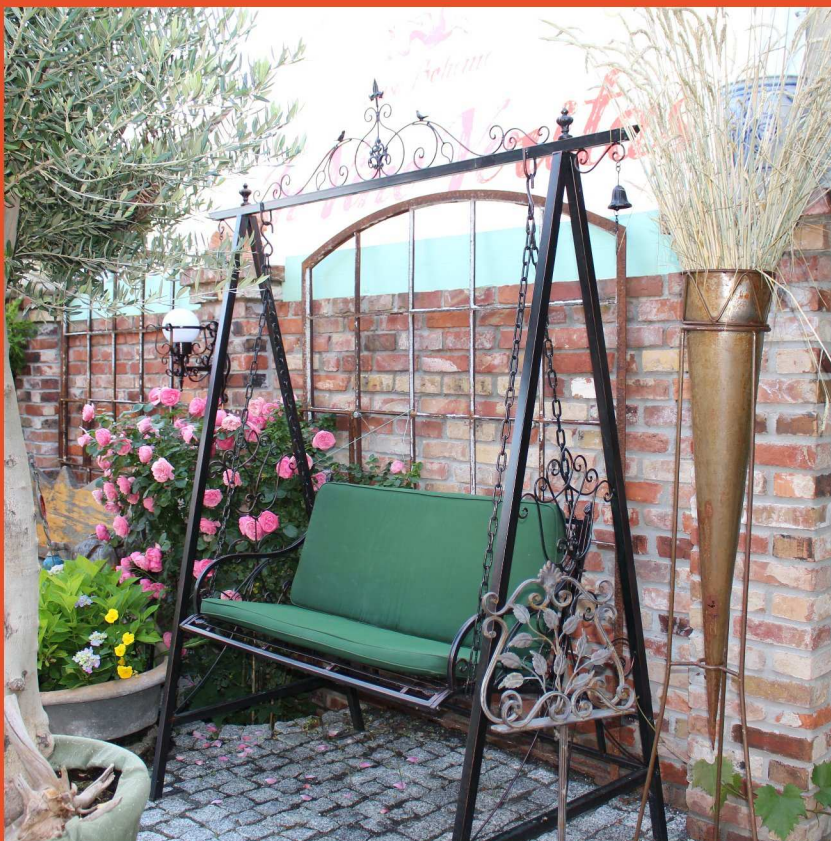
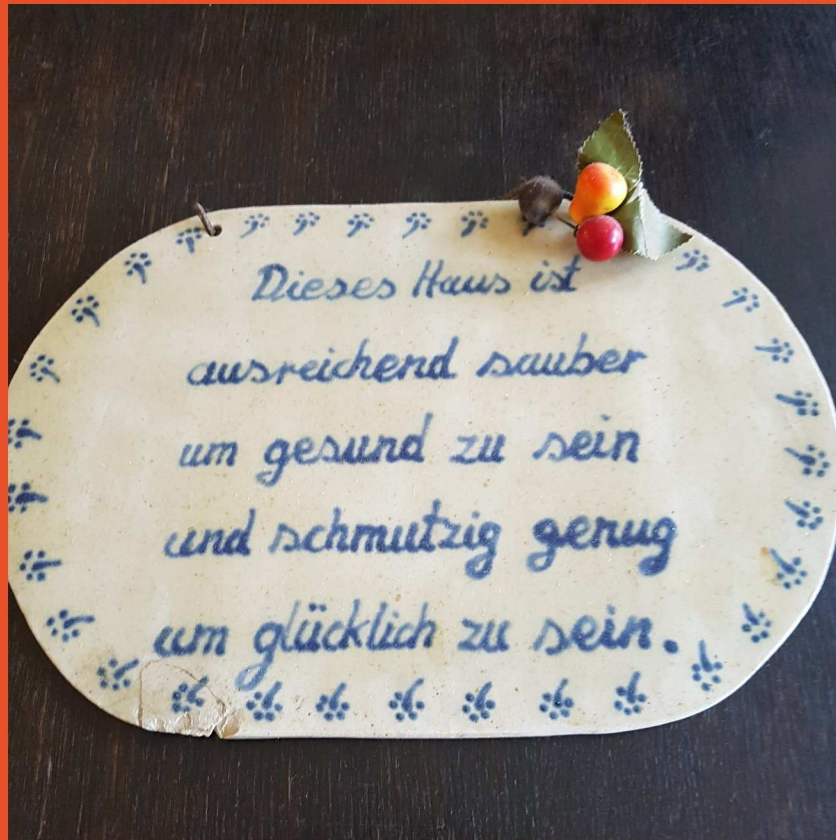






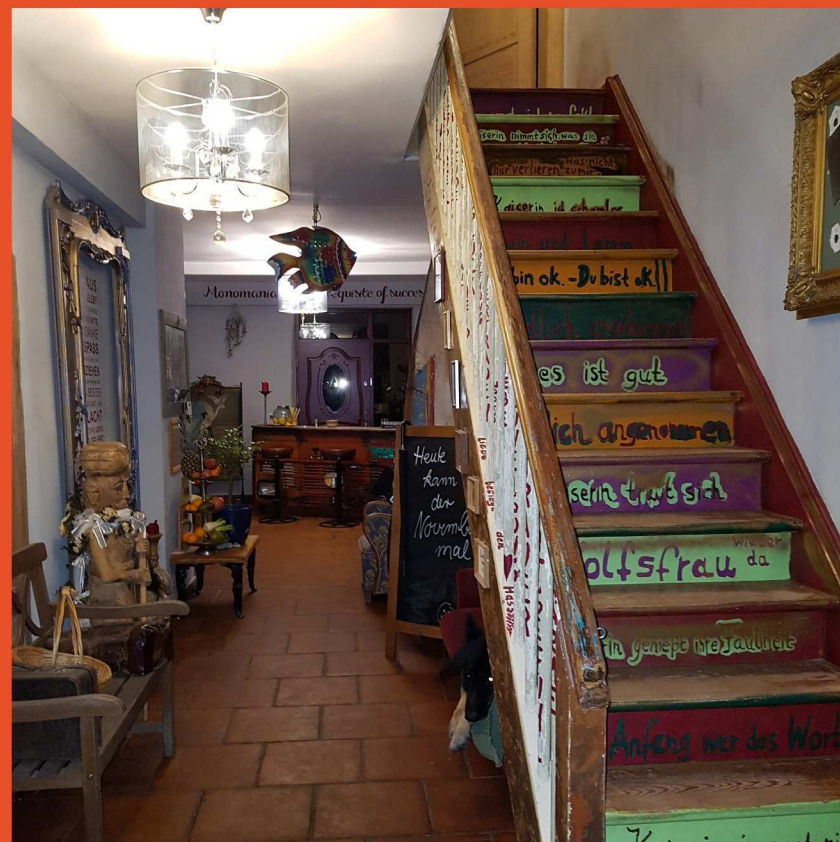












*Die Party neigt
sich dem Ende
zu.....*

*ein letztes Glas
im Stehen, ein
Tänzchen und
noch ein Foto als
Erinnerung an
ein zauberhaftes
Fest in der Casa
Boheme.*







The Party is over.....



geschafft, stolz, dankbar undMÜDE

Auszug aus unserem Angebot:

Suppen nach Saison

Mozarellarolle vom Büffelhof Bobalis Jüterbog

Parmaschinken, italienische Salamivariationen

Käsebuffet, Oliven, Feigen, Kapernäpfel, Feigensenf

Mangosalat mit Koriander

Blumenkohlsalat mit Stangensellerie und Joghurt

Fenchelsalat mit Chamignons und

Zitronenvinaigrette

Posteleinsalat(Saison)

Topinambur - Apfelsalat

Marinierter Spargel-Erdbeer - Salat

Garnelen in Ingwer

Stör vom Forellenhof Unterhammer Luckenwalde

Lachs im Zucchini-mantel mit Minz-Tzatziki

Klostertopf

Die Goralen, ein altes Bergvolk in den Beskiden, haben diesen traditionellen Fleischtopf zu Hochzeiten und Familienfesten auf offenem Feuer gekocht.

Auch in meiner Familie wurde und wird dieses Essen immer wieder gern gekocht, allerdings kochen wir ihn nicht auf offenem Feuer.

Verschiedene Sorten Fleisch und Kartoffeln werden abwechselnd in einen großen Topf geschichtet, der dann 3 - 4 Stunden auf dem Herd steht und langsam vor sich hin gart. Dieser Topf wurde vorher komplett mit Speck ausgelegt.



*Wildschwein aus heimischen Wäldern - italienisch,
mit Pinienkernen*

Schweinefilet in Rosmarin - Balsamico-Vinaigrette

Hähnchen-Gnocchi-Pfanne in Pfeffercreme

*Argentinisches Rumpsteak vom heißen Stein oder
Grill*

Schnitzel mit einer Parmesan-Thymian-Panade

Rosmarinkartoffel

Gnocchi in Salbeibutter

Spaghetti Alglio e Olio

Schwarzer Reis aus Piemont

Olivenbrot, Baguette, Sauerteigbrot

gebratene Austernpilze

Broccoli mit Mandelbutter

Paprika-Auberginen-Gemüse mit Gorgonzola

Kokos-Himbeer-Traum

Heidelbeer-Amaretti-Verführung

Obstsalat

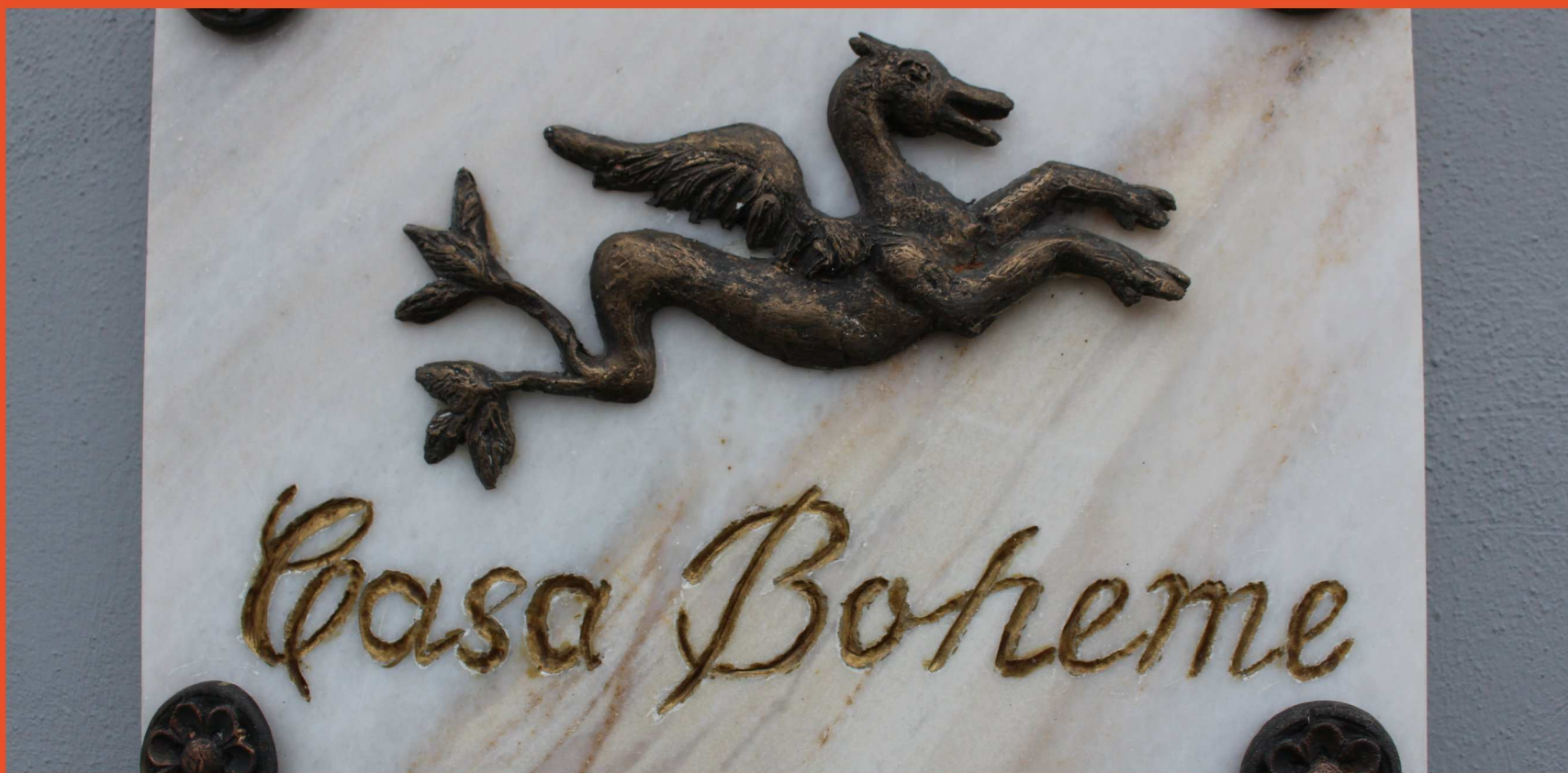
Avocado in Portwein

Kontakt:

Heike Severin 015777267439

www.casa-boheme.de

hseverin59@gmail.com



....für alle, die das Besondere zu schätzen wissen.

Leichtigkeit des Seins statt Seichtigkeit des Scheins

