



café+co Café serviert Gaumenfreuden aus dem Winterstellgut â€“ BILD/ PDF

ID: LCG16082 | 16.03.2016 | Kunde: café+co | Ressort: Chronik
Österreich | AVISO

Zwei Tage lang, von 21. bis 22. März 2016, gastiert das Winterstellgut exklusiv im café +co Café auf der Wiener Landstraße. Spitzenkoch Erwin Werlberger wird seine Gäste mit ausgefallenen Palatschinken-Kreationen verwöhnen.

Bilder zur Meldung unter <http://presse.leisuregroup.at/cafeplusco/cafe1030>

Wien (LCG) – Pop-up Lokale und Kooperationen unter Gastronomen boomen, schaffen neue Synergien und liegen gerade voll im Trend! Oft nur für kurze Zeit verfügbar, müssen Kulinarik-Fans immer auf der Hut sein, um keine Schmankerl zu verpassen. Ende März sorgt café +co für wahre Gaumenfreuden aus dem Salzburger Land bei seinen Gästen: Von 21. bis 22. März 2016 gastiert Spitzengastronom **Erwin Werlberger** aus dem Winterstellgut im café +co Café in der Wiener Landstraße und serviert zwei Tage lang exklusive Palatschinken-Kreationen.

„Wir freuen uns einen so außergewöhnlichen Koch bei uns im Lokal begrüßen zu dürfen. Ich rate jedem, der die einmaligen Palatschinken-Kreationen probieren möchte, so früh wie möglich zu reservieren“, so café +co Café Manager **Herbert Rieser**.

Jeweils von 10.00 bis 20.00 Uhr können ausgefallene Kreationen wie „falsche Eispalatschinken“ in der salzigen Variante mit Kräuterpalatschinken, Stundenei, Speckschnee, Speckespuma und Pilzen oder in der süßen Variante mit Safranpalatschinken, Birnen-Cousous und Pecannuss im café +co Café genossen werden. Die Vorräte sind begrenzt und werden in limitierter Anzahl frisch von

Werlberger im Lokal zubereitet. Vorabreservierungen sind ab sofort per Email an cafe@cafeco.com möglich.

Über das Winterstellgut

Das Winterstellgut liegt auf einem Hochplateau, eingebettet zwischen Tennengebirge, Donnerkogel und Bischofsmütze. Das charmante Gasthaus, das sowohl Hotel als auch Pferdegestüt ist, begeistert seine Gäste mit einer traumhaften Kulisse und außergewöhnlichen Gaumenfreuden. Hinter den einmaligen Gerichten und Rezepturen aus dem Winterstellgut steckt Küchenchef **Erwin Werlberger**, der täglich mit Leidenschaft und Hingabe für seine Gäste kocht. Seine Speisen sind zugleich traditionell und modern, und bieten die perfekte Mischung aus bodenständigen und einfallreichen Zutaten. In der Küche verbindet der Spitzenkoch gerne regionale und saisonale Produkte, wie Kräuter aus dem Garten, Pilze aus dem benachbarten Wald oder Spezialitäten von Jägern, Fischern und Bauern aus der Region. Weitere Informationen zum Winterstellgut unter <http://www.winterstellgut.at>.

Über das café +co Café

Die café +co Café GmbH, Landstraßer Hauptstraße im 3. Wiener Gemeindebezirk beschäftigt sich mit dem Betrieb von Cafés mit bestem Kaffee, besonders freundlicher Bedienung und Beratung durch geprüfte Baristas und fairem Preis-Leistungs-Verhältnis. café +co Café ist ein Unternehmen der café +co International Holding, dem führenden Kaffeedienstleister in Zentral- und Osteuropa. Folgen Sie uns auf <http://www.cafepusco.com> sowie <http://www.facebook.com/cafepuscocafe>.

~
Palatschinken- Kreationen im café +co Café

Datum: 21. und 22. März 2016
Uhrzeit: 10.00 bis 20.00 Uhr
Ort: café +co Café
Adresse: 1030 Wien, Landstraßer Hauptstraße 6
Lageplan: [https:// goo.gl/ maps/5rugWSM7UdD2](https://goo.gl/maps/5rugWSM7UdD2) Website: [http:// www.cafepusco.com](http://www.cafepusco.com) Facebook: [https:// www.facebook.com/ cafepuscocafe](https://www.facebook.com/cafepuscocafe)

~

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website auf [http:// www.leisure.at](http://www.leisure.at).