

3. Mai | Krimi-Dinner

Ensemble art of bizz



Tatort: Gievenbeck

Sie genießen Ihr Menu und plötzlich passiert's: Ein Mord geschieht, muss Ihre Veranstaltung abgebrochen werden? Der Inspektor trifft ein, er wird alle vernehmen – und alles durcheinander bringen. Sie müssen ihm helfen, das Verbrechen aufzuklären! Alles, was Sie dazu brauchen, erfahren Sie von den Menschen, die Sie im Verlauf des Dinners kennen lernen. Sie befragen die Verdächtigen, finden Hinweise, sichern Spuren. Wie ein Mosaik fügen sich die Fakten zusammen, Sie kombinieren, ziehen die richtigen Schlüsse und ermitteln den Täter samt Tatmotiv. Ein mörderisches Vergnügen für alle Sinne – nicht verpassen!

Mai-Menue „Krimi-Dinner“

Insalata Mista mit Ruccola, Parmesansplitter und Pinienkernen

Zwiebelsuppe mit Riesling

Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel und Grappa

Entenbrust mit Rotweinpfeffersauce, Kartoffelklößen und Rothkohl
(Alternativ nur auf Vorbestellung: Frische gegrillte Dorade in Zitronensauce mit Farfalle und frischem Spinat)

Crêpe mit Honig-Butter-Sauce

vocatio
+ Kultur

Preise

Die Preise richten sich nach dem jeweiligen Vocatio+Kultur-Programm:

15. März Opera Chitarra	Karte/Person 53 Euro
5. April Bistecca Mafia	Karte/Person 53 Euro
3. Mai Krimi-Dinner	Karte/Person 66 Euro

Informationen und Kartenverkauf

Die Karten für die Vocatio+Kultur-Abende erhalten Sie direkt im Ristorante Vocatio oder telefonisch unter 0177-1446557 und 0251-8714841 (ab 17 Uhr). Reservierungen nur gegen Vorkasse möglich!

Programm März | April | Mai 2008

vocatio
+ Kultur

Mehr Info über das Ristorante unter www.vocatio-muenster.de

Mediterane Gaumenfreude mit Kultur

vocatio
Ristorante

präsentiert vom Ristorante
vocatio

Asbeckweg 1 (Ecke Rüschausweg) | 48161 Münster

Das Ristorante Vocatio startet am 15. März seine neue kulinarisch-kulturelle Erlebnisreihe „Vocatio+Kultur“. Jeden 1. Samstag im Monat (mit Ausnahme der Eröffnungsveranstaltung am 15. März 2008) freut sich das Ristorante Vocatio, Ihnen beste mediterrane Küche mit kulturellem Ambiente präsentieren zu können.

Ob Theater, Lesung oder Musik, der Abend verspricht bei einem exquisitem 5-Gänge-Menue ein Erlebnis der ganz besonderen Art für alle Sinne zu werden.

„Vocatio!“ – Wir freuen uns, auf Ihren Besuch!

Programmablauf

Um 19:00 Uhr Sektempfang

von 19:30 Uhr bis ca. 22:30 Uhr Vocatio+Kultur-Programm bei einem 5-Gänge Menue*, bestehend aus:
Salat, Suppe, Zwischengang, Hauptgang mit Fleisch (alternativ mit Fisch **nur auf Vorbestellung**) und Dessert.

Zum Ausklang der Veranstaltung servieren wir Ihnen eine italienische Kaffeespezialität Ihrer Wahl (1 Tasse Espresso, Cappuchino oder Kaffee)

*Getränke (ausgenommen dem Begrüßungssekt) sind nicht im Preis enthalten.

15. März | Opera Chitarra

Trio Klang III Kontakt

Stephan Beck und Stepahan Wolke | Gitarre
Kirsten Wolke | Gesang und Tanz



Konzert mit zwei Gitarren und Gesang im Stil einer italienischen Oper

Große Oper für zwei Gitarren und Gesang – geht das? Und ob! Trotz kleiner Besetzung erlebt das Publikum bei einem exquisitem 5-Gänge-Menue alles, was einen Opernbesuch auszeichnet: große Gefühle, Dramatik und hervorragende Musik, garniert mit anmutigen Tanzeinlagen. Die „Opera Chitarra“ ist ein Gesamtkunstwerk unterschiedlicher Werke und Komponisten aus drei Jahrhunderten, das von den drei Akteuren meisterhaft in Szene gesetzt wird. Ein ungewöhnliches und gelungenes Konzerterlebnis, dass Sie nicht verpassen sollten.

März-Menue „Opera Chitarra“

Ruccola-Salat mit gerösteten Champignons und Sonnenblumenkernen

Pfifferlingcremesuppe

Garnelen auf Bandnudeln mit Trüffelsauce

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Ratatouille und Herzoginkartoffeln
(Alternativ **nur auf Vorbestellung**: Frischer Wildlachs auf Safransahnesauce mit Rosmarinkartoffeln und geschmorten Tomaten)

Zitronenminzsorbet mit frischem Obst

5. April | Bistecca Mafia

TPZ

Anja Schermuly (Alice) | Martin Brodde (Franco)
Nils Fallnit (Pietro) | Thomas Kansy (Erpresser)



Ein italienisches Szenario

Nach einer Erzählung von Frank Schätzing

„Franco hat ein Problem. Das kleine italienische Ristorante, das er mit seinem Bruder Pietro und seiner Frau Alice führt wird erpresst. Schutzgeld! 5000! Monatlich! In kleinen Scheinen! Steckt tatsächlich die Mafia dahinter? Unter Qualen vertraut er sich Pietro und Alice an. Und diese hat eine Idee – wenn auch eine andere als Franco...“. Das Ensemble des Theaterpädagogischen Zentrums spielt perfekt auf das Vocatio zugeschnitten diese spritzig-schrilie Komödie. Selbstverständlich wird dazu „Bistecca Mafia“ serviert. Auf Wunsch auch vegetarisch...

April-Menue „Bistecca Mafia“

Insalata Mista mit mariniertem Hähnchenbrustfilet

Rinderbouillon mit Einlage

Antipastiteller

„Bistecca Mafia“ Schweinefilet mit Parmesankruste in Portweinsauce mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelfächer
(Alternativ **nur auf Vorbestellung**: Gegrilltes Zanderfilet mit Proseccoschaumsauce, Trüffelrisotto und Ratatouille)

Vanilleeis mit heißen Kirschen