

## Catering beim Kultursalon Schwaben 2024

Das Catering des Kultursalons wird nachhaltig, regional und köstlich vom Team der Alten Liebe zubereitet. Das Restaurant »Alte Liebe« verkörpert Freiheit, Kreativität und Leidenschaft fürs Kochen. Die Grundlage bildet eine frische, unverbrauchte Küche mit Liebe zum Produkt, zur Regionalität und zu den besonderen Eigenschaften der Zutaten. Diese Philosophie spiegelt sich bei allem wider, das während des Kultursalons serviert wird.

### Catering-Programm

#### Donnerstag, 26.9.

- **Der Mittag (12–14 Uhr):** *Perldinkel & Kräuter & was der Garten zu bieten hat*
- **Der Nachmittag (14–16 Uhr):** *Kuchen & Kekse*
- **Der Abend (ab 17 Uhr):** *Käsegebäck*

#### Freitag, 27.9.

- **Der Morgen (9–11 Uhr):** *Brot | Butter | Käse aus Inningen | Marmelade.*
- **Der Mittag (12–14 Uhr):** *Linsen, Joghurt & Gartenkräuter*
- **Der Nachmittag (14–16 Uhr):** *Kuchen & Kekse*
- **Der Abend (ab 17 Uhr):** *Käsegebäck*

#### Samstag, 28.9.

- **Der Morgen (10–11 Uhr):** *Brot | Butter | Käse aus Inningen | Marmelade*
- **Der Mittag (12–13:30 Uhr):** *Alter Gockel & Altes Brot und was der Garten zu bieten hat*
- **Der Nachmittag (14–15 Uhr):** *Kuchen & Kekse*
- **Der Abend (ab 17 Uhr):** *Käsegebäck*

Das Catering des Kultursalon Schwaben 2024, kreiert vom Restaurant »Alte Liebe«, verspricht eine kulinarische Reise, die perfekt mit dem kulturellen Programm harmoniert und die Philosophie von Regionalität, Frische und Kreativität in jedem Bissen erlebbar macht.

# KULTUR SALON Schwaben

»Platz für Neues«



Foto © Jonathan Stodtmeister