place 2b
EVENT.CATERING.

Wein & Genuss Abend

IM PREIS INBEGRIFFEN SIND:
Sektempfang und Amuse bouche
5-Gang-Menü (auch vegetarisch möglich)
mit korrespondierender Weinbegleitung
des Weinhandels Pinard de Picard
Wasser und Kaffee/Espresso

Preis pro Person: **129 €**

Melden Sie sich bitte für den 21.10.2026 bis 09.10.2026 und für den 14.11.2026 bis spätestens 02.11.2026 per Mail oder auf der Webseite unter Angabe des gewünschten Datums und der Personenzahl an.

E-Mail: office@p2b-eventcatering.de
oder unter www.p2b-eventcatering.de

Sobald Ihre Anmeldung erfolgt ist, senden wir Ihnen eine Rechnung zu. Ihre Anmeldung wird bindend durch den Eingang der Rechnungssumme auf unserem Konto. Daraufhin erhalten Sie von uns die Anmeldebestätigung mit der Anzahl der gebuchten Plätze.

Genießen Sie einen besonderen Abend in einzigartiger Atmosphäre – wir freuen uns auf Sie!

place 2b
EVENT.CATERING.

Wein & Genuss Abend

Mi. | 21.10.2026 | 19 Uhr
Sa. | 14.11.2026 | 19 Uhr
Sparkassen-Westtribüne Italo Lounge

URSAPHARM ARENA

Mit Weinhandel Pinard de Picard aus Saarwellingen und einem erstklassigen 5-Gänge-Menü

RESERVIERUNGEN:
per E-Mail: office@p2b-eventcatering.de
oder unter www.p2b-eventcatering.de

URSAPHARM ARENA
Lindenstr. 7 | 66583 Spiesen-Elversberg

Sie sind auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Genusserlebnis in einer einzigartigen Location?

Dann sollten Sie unseren italienischen
Wein- & Genussabend
in der Italo Lounge der URSAPHARM-Arena
in Zusammenarbeit mit dem Weinhandel Pinard de Picard nicht verpassen!

Aufgrund der großen Nachfrage im letzten Jahr findet die Veranstaltung am 21.10. und 14.11.2026 statt.

Genießen Sie die besondere Atmosphäre der Italo Lounge, schnuppern Sie Fußballluft und lassen Sie sich von uns mit einem erstklassigen Fünf-Gänge-Menü und den damit korrespondierenden Weinen aus Italien verwöhnen.

Ablauf:
19:00 Uhr Start des Abends mit Prosecco-Empfang
19:15 Uhr Begrüßung und Vorstellung des Weinhandels Pinard de Picard
19:30 Uhr Menü und korrespondierende Weine werden vorgestellt und serviert
ca. **23:00 Uhr** Veranstaltungsende

Menü

TRILOGIA DI BENVENUTO

Mini arancino | Taleggio | Tomate | Basilikum
Crespella al salmone | Lachs | Creme fraiche | Schnittlauch
Vitello Cubes | Kalb | Thunfisch | Salbei

ANTIPASTO | VORSPEISE

Peperonata
Mozzarella di bufala | Salsiccia | Thymian

INTERMEZZO | ZWISCHENGANG

Parmesan-Risotto
Zitronenschaum | Garnele

SECONDO | HAUPTGANG

Guancia di vitello
Kalbsbäckchen · Jus · Polenta · Steinpilz · Perlzwiebel

DOLCE | DESSERT

Nocciola & Gianduia
Piemonteser Haselnuss | Gianduia | Birne | Fior di latte

PINARD de PICARD®
ERLESENE WEINE & FEINKOST

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH