

# AKTUELL.ESS

die brandheißen Informationen von ess.brand

31  
12

## Silvess.termenü 2018

Save the date: 31. Dezember 2018, Das Silvestermenü im ess.brand  
Amuse-Bouche, 6-Gänge Menü, Petit Four

**150,00 € pro Person (Alles in Allem)**

Beginn: 18:30 Uhr bis ca. 23:00 Uhr

**Jetzt anmelden**

09  
02

**Kochkurs Thema: Fleisch** – Dry aged Rind, roh, unterschiedlich gegart  
und natürlich Beilagen dazu

Kosten: 105,00 € inkl. Getränke und Kochkurskript

**Jetzt anmelden**

11  
05

**Kochkurs Thema: Spagel** – Wir zeigen euch was der Spargel alles so  
kann

Kosten: 105,00 € inkl. Getränke und Kochkurskript

**Jetzt anmelden**

21  
09

**Kochkurs Thema: Herbstliche Tapas vegetarisch** – passend in die  
Saison kleine, feine Snacks

Kosten: 105,00 € inkl. Getränke und Kochkurskript

**Jetzt anmelden**

11  
11

**Kochkurs Thema: Gans** – mit unseren fantastischen Gänsen von Familie  
Weidner aus Metzenmühlekan

Kosten: 105,00 € inkl. Getränke und Kochkurskript

**Jetzt anmelden**



### Online

facebook.de/essbrand  
ess-brand.de



### Kontakt

Telefon 0911 4905433  
post@ess-brand.de



### Restaurant (ess.tisch)

von Mittwoch bis Freitag  
12 – 14 / 18 – 22 Uhr



### Anfahrt

90443 Nürnberg  
Gartenstr. 17