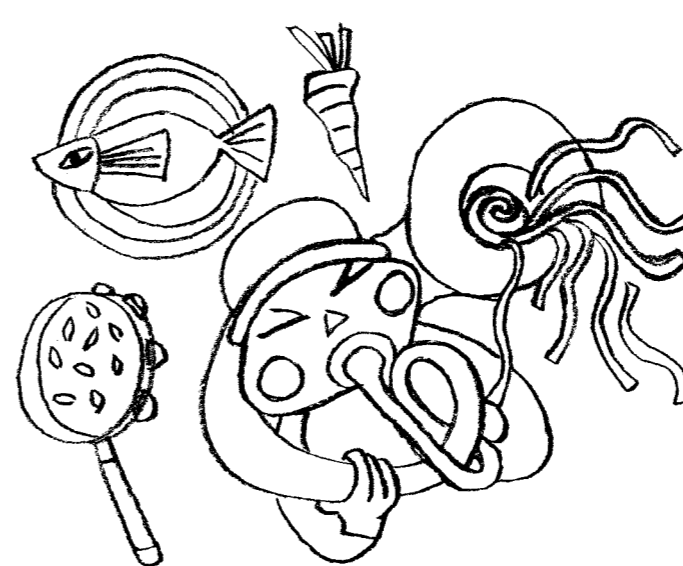




Kulinarik

CAMPUS.OSSIACH 2023



Cam-pus/'kampus/ - Ort der Begegnung, des Lernens, des Verstehens, des Miteinanders und bei uns in der CMA auch ein Ort des Genusses. Modern, ausgefallen und mit hochwertigen, regionalen Produkten zubereitet, präsentiert sich die Karte im Campusstyle. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie das schöne Ambiente des historischen Stiftes Ossiach.

MÄRZ | APRIL

ROMANTISCHES FRÜHLINGSERWACHEN

Frühlingserwachen in fünf Akten | Konzert des Sinfonieorchesters der GMPU
Kräuter und Aromaküche | Coaching in Konzert

MAI | JUNI - IM ZEICHEN DES BAROQUE

„Bienvenue á table“ -von Sonate bis Fuge. Wir wandeln auf den Spuren des barocken Genusses natürlich auch wieder im Rahmen unserer legendären „Fete Baroque“

JULI - EIN SOMMERNACHTSTRAUM

William Shakespeares Sommernachtstraum in fünf Akten delikater interpretiert.

SEPTEMBER - SOULFOOD MEETS JAZZ

Wir begeben uns auf eine musikalisch-kulinarische Weltreise.

OKTOBER - ERNTEDANK

Farm to Table & Hirter Bier.

NOVEMBER - SLOW FOOD

Die köstlichen Produkte unserer Lieferanten & Produzenten stehen im Mittelpunkt.

DEZEMBER - WINTERZAUBER

Winterliche Aromen im Wandel der Zeit - eine Aromen Reise durch die Geschichte des Stiftes Ossiach.

Infos zu den genauen Terminen der kulinarischen Highlights finden Sie auf unserer Website:

[die-cma.at/restaurant-allegro-at](https://www.die-cma.at/restaurant-allegro-at)
Tel.: 04243/455 94-412

Programm- und Terminänderungen vorbehalten!

