



Arminius-Markthalle

mfe

Moser kocht im Pop Up

Lassen Sie sich von Bernhard Moser bekochen und Wein kredenzen

Mit zarten 17 Jahren erlangte Bernhard Moser als Pâtissier als Küchenchef die begehrte Haube beim Gault & Millau. Er ist Diplom-Sommelier, Buchautor und Journalist (unter anderem RadioEins und Tagesspiegel-Kolumnist).

2004 gründete er die Weinschule-Berlin, 2011 das eat! **Berlin Feinschmeckerfestival**, das in diesem Jahr unter die **zehn besten Festivals** der Welt gewählt wurde.

In unserem Pop Up Restaurant in der Arminius Markthalle in Berlin bieten wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis - ein exklusives Dinner für Ihr Unternehmen, ihre Kunden, gekocht von Bernhard Moser.

Der Pop Up eignet sich für Gruppen von 10-40 Personen. Der Preis pro Person richtet sich nach der Gruppengröße.

Gerne erstennen wir Ihnen ein Angebot.



5 Gang Menü mit Weinbegleitung

Hausgebackenes Bauernbrot

Spinat mit einem wachsweichen Ei, dazu Pinzgauer Schottenkäse

Wein: [Fritz Wieninger](#), Gemischter Satz 2015

Verhackertes vom Räucherfisch mit Orangenschmand

Wein: 2006er Morillon Sulz von [Tement](#)

In Chiliconsommé gegarter Saibling aus Rottstock mit Meerrettich

Wein: Scheurebe Sekt [Bicking](#)

Rostbraten vom Roastbeef mit Zweigeltjus und Butternockerl

Wein: Zweigelt 2013 Weingut Heinrich

Marillenknoedel mit Butterbrösel

Wein: 2014 Beerenauslese von [Gerhard Kracher](#)



Impressionen



Kontakt

mfe event coach

Michaela Freier und Samuel Zach

Tel: 030 – 498 976 727

Fax: 030 – 498 976 729

Mail: freier@mfe-berlin.com

zach@mfe-berlin.com

[Fotos by Gerlinde Jänicke](#)

