

10 Jahre Restaurant Castel Ringberg... ein Grund zum Feiern!

10 anni Ristorante Castel Ringberg... un motivo per festeggiare!



Event Menu 8000€
5 Gourmet Menu
10 Wine
10 Cheese
10 Pasta
menü gültig ab 45 pers. inkl. vino e bevande

Moderation by **MARKUS FRINGS**

Sektbar by **AMALIA**

Weinlounge by **WILHELM**

Bien by **BergerBier**

Shuttle-Service by **STAN ALESSI**

Fotoshooting by **LIVESTYLE**

Musik by **vieloing**



LARGE Ticket €9900
inkl. Spices & Getraube
ab 1900
Bavaria capurtini
dalla ore 2300



SMALL Ticket €4900
Getränke und Kleine Gerichte
ab 2300
Bavaria capurtini
dalla ore 2300



LARGE Ticket
Vorsatz Menü auf dem Konto /
Bavaria capurtini ab 1900
1199 1590 4598 2500 0000 2000 792



SMALL Ticket
Anstichkarte
Lounge serviert

20.07.2012

Besetzung by www.ringberg.it

10 Jahre - 10 Köche
10 anni - 10 cuochi



Oskar Messner
Vilnius & das Vilnenser Brillenschaf.
Fam. in Litauen Vilnenser Brillenschaf.
22/06/2012



Karl Volgger
Tanz im Sommer mit upigen Blüten und Blüten.
Balkon wasa festata con fiori e rose wassalini.
23/06/2012



Jean Bos & Wolfgang Penge
Fam. in Frankreich und Italien.
Domeno in Francia e Italia.
24/06/2012



Florian Fio
Schweiz & das Castel Ringberg.
Aroma & Exotik.
Aroma & Exotik.
25/07/2012



Helmut Schwögl
jeder Menge Gas & Küche.
Helmut Schwögl e amici cuochi.
10 anni Castel Ringberg.
10 anni Castel Ringberg.
26/07/2012



Manuel Astuto
Fair Cooking.
27/07/2012



Slow Food
Menü mit 'schützenswerten' Produkten.
Menü con prodotti ricercati e preziosi.
03/08/2012



Andreas 'Andy' Köhne
Kulinarische Köstlichkeiten aus meiner Frische Küche.
Frische prelibatezze culinarie dalla mia cucina.
10/08/2012



Hubert Oberhollenzer
Schokolade.
Cioccolato.
17/08/2012



Michael 'Muggi' Reiterer
the magic bubbles, cook & show by DJ Muggi.
24/08/2012

Die Geschichte von Restaurant Pitzock in Vilnius wird den Gästen bei der Jubiläumsgala am 22.06.2012 im Restaurant Castel Ringberg erzählt. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Vilnenser Brillenschaf sein, ein Produkt der litauischen Küche, das in der Vilnenser Küche eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Oskar Messner moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Karl Volgger, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Blüten sein, ein Produkt der italienischen Küche, das in der Blütenküche eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Karl Volgger moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Jean Bos & Wolfgang Penge, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Blumen sein, ein Produkt der französischen Küche, das in der Blumenküche eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Jean Bos & Wolfgang Penge moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Florian Fio, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Schweiz sein, ein Produkt der schweizerischen Küche, das in der Schweizküche eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Florian Fio moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Helmut Schwögl, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Gas & Küche sein, ein Produkt der österreichischen Küche, das in der Gas & Küche eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Helmut Schwögl moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Manuel Astuto, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Fair Cooking sein, ein Produkt der fairen Küche, das in der Fair Cooking eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Manuel Astuto moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Slow Food, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Slow Food sein, ein Produkt der Slow Food, das in der Slow Food eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Slow Food moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Andreas 'Andy' Köhne, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Kulinarischen Köstlichkeiten sein, ein Produkt der Kulinarischen Köstlichkeiten, das in der Kulinarischen Köstlichkeiten eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Andreas 'Andy' Köhne moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Hubert Oberhollenzer, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Schokolade sein, ein Produkt der Schokolade, das in der Schokolade eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Hubert Oberhollenzer moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

Die kulinarische Schaffen von Michael 'Muggi' Reiterer, Chefkoch im Hotel Waldsee Resort in Innsbruck, wird präsentiert bei der Gala im Restaurant Castel Ringberg. Ein besonderes Ereignis wird die Präsentation der Magic Bubbles sein, ein Produkt der Magic Bubbles, das in der Magic Bubbles eine besondere Rolle spielt. Die Präsentation wird von Michael 'Muggi' Reiterer moderiert und von DJ Muggi musikalisch begleitet.

20.07.2012

Slow Food

Michael 'Muggi' Reiterer