



Wolfgang Wimhöfer  
lädt ein zu  
Kunst und Kulinarik



**Samstag, 19.Juli 2025**

**18:00 – 21:00 Uhr**

**Schweizer Kochschule - Rene´ Abgottspon**

**> Bunte Sommer Impressionen <**

**Preis je Person incl. Getränke € 30,00**

**Wichtig! Verbindliche Zusage bis 16.07.2025 per Email an  
events@artwim.io**

**Atelier Rheinblick Weizenmühlenstr. 16 40221 Düsseldorf**

**Parkmöglichkeit auf dem Hof, gute ÖPNV-Anbindung**

**<https://www.artwim.de/> 0173 2800667**

Entdecken Sie Ihren Lieblings COCKTAIL bestimmt für den ganzen Sommer:  
Espresso Martini ! Die perfekte Balance aus Süße, Alkohol und dem belebenden Koffeinkick. Jeder Schluck ist ein Genuss, der uns in eine Welt voller Aromen und Genüsse entführt:

Empfehlung von der **SCHWEIZER** Kochschule-**SCHWEIZER** Restaurant á la carte-**SWISS** Feinkost **CATERING**

### **Herzliche Einladung zur Veranstaltung am 19.07.2025**

\*Wolfgang Wimhöfer verkauft Bilder Träume.\* Bei einem genussvollen BUFFET im KUNST ATELIER KREATIV WOHNZIMMER, das alles irgendetwas mit Kunstmalerei-, & Gaumenfreuden zu tun hat. Ein Abend, der die Sinne anspricht: Die KUNST, den Geschmack ebenso wie die Ohren, die Augen genauso wie die Nase. KUNST & GENUSS steht im Vordergrund. Für die amüsanten bis spannende Kreativität dieser bunten Kunstgemälden gilt als oberstes Gebot: Neugier, fesselnd sollte der Abend sein, von Kunstgemälden der Vergangenheit- der Gegenwart und der Zukunft gleichzeitig zum Verweilen und Genießen verführen. Garant für einen unvergesslichen Abend mit Wolfgang Wimhöfer KUNSTGENUSS & kulinarische Köstlichkeiten von Gourmetkoch René Abgottspon und in ZUKUNFT  
\*RA Kocheventkrimi Profiler Autor\*>wann nicht jetzt wann dann<

#### **BUFFET**

##### **Vorspeise (Salate im Gläschen)**

Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse | Litschis | Ingwerdressing  
In Himbeeressig marinierte Wassermelone | gereiftem Feta | frische Minze  
Bunter Spargelsalat | Radieschen | Kresse | Zitrusaromen  
Walliser Tomatensalat | rote Zwiebelringe  
Hausgebackenes Stangenbrot

##### **Hauptspeise**

Gegrillter grüner Spargel im Röstroschinkenmantel | Parmesan  
Gefüllte Champignonköpfe | Frischkäse  
Roastbeef Scheiben | BBQ Sauce | Sprossen | Geflügelkroketten | Gambas | Fischstäbchen Saltimbocca | Chilisauce |  
Lolli Pop  
Röstkartoffelscheiben mit feinen Kräutern

##### **Dessert**

Zitrusfruchtravioli mit glasierten Honigbananen | Zitronensorbet> Ein Feuerwerk im Munde von Aromen & Kunstfarben

**Als begleitenden Wein gibt es den beliebten Rosado 2023, Merlot- Manto Negro vom Weingut Mallorca**



René Abgottspon, Inhaber der Schweizer Kochschule Düsseldorf. Der Spitzenkoch, der gleichzeitig ein Schweizer Restaurant á la carte in Düsseldorf betreibt und schon in Luxushotels in Zermatt, Ascona, Frankfurt und Berlin gearbeitet hat

<https://www.schweizer-kochschule.de/>