



UNSER VERANSTALTUNGSTIPP

...für all diejenigen, die am Muttertag etwas Außergewöhnliches verschenken wollen, denn hier haben zwei zueinander gefunden, die Ihren Beruf als Berufung verstehen und bei den Vorbereitungen zu dieser Veranstaltung unglaublich viel Spaß miteinander hatten. Spaß, den Sie als einmaliges Geschmackserlebnis nach-erleben können. Viel Vergnügen und guten Appetit!

Exklusiv-NEWSLETTER von SHANE'S RESTAURANT

Großes Beer-Menü am Sonntag, 10. Mai 2015

Ein 5-Gang-Menü mit Bierbegleitung - wie spannend und perfekt das sein kann, zeigen **Shane McMahon** und **Georg Schneider** von Schneider Weisse. Die beiden leidenschaftlichen Genießer sind inzwischen ein eingespieltes Team, wenn es um Speisen und die passende Bier-Begleitung geht. Beide lieben ihr Produkt. Shane McMahons raffinierte Menü kombiniert mit bayerischer Weißbier-Tradition, in der



Biergenuss neu definiert wird. In entspannter Atmosphäre stellt Georg Schneider drei Biere seines Hauses als hervorragende Essensbegleiter vor, zwei Biere kommen aus anderen tollen Brauereien.

**Genießen Sie die raffinierte Kombination aus schmackhaften Gerichten
und außergewöhnlichen Bieren.**



Ein irischer Koch in München Shane McMahon wächst in Limerick / Irland auf. Seine Mutter Österreicherin, sein Vater Ire. Zwei leidenschaftliche Köche. Das begeistert Shane. Im Restaurant seiner Eltern lernt er bereits im Alter von 12 Jahren das Kochen, hilft häufig in der Küche aus. Mit 21 Jahren kommt er nach Deutschland, möchte nur ein Jahr bleiben,



kulinarische Erfahrungen sammeln. Er will einfach nur kochen. Danach soll es weiter gehen in die USA zu seinem Bruder Franky, Küchenchef in einem Seefoodrestaurant in South Carolina. Doch dazu kommt es nicht. Shane reist quer durch Deutschland. Von der Zugspitze bis zu Gosch auf Sylt. Einen Deutschkurs besucht er nicht. Die Sprache lernt er zwischen Kochtöpfen, geschliffenen Messern, polierten Töpfen und frischen Produkten in der Küche.

Seehaus, Hotel Königshof, Tantris, Shane arbeitet mehrere Jahre als Chef de Partie. Den Traum der Selbstständigkeit verwirklicht sich Shane McMahon 2006 mit seinem Kochatelier „Shane’s Kitchen“. Kochen zum Anfassen lautet dort sein Konzept. Vom Erfolg ermutigt, eröffnet Shane Ende 2009 zusammen mit seiner Frau Barbara, die Location „Shane’s Restaurant“ in München. Geschmacksüberraschungen, die süchtig machen. Nach dem Motto „**Just cook it!**“ Shanes Rezept: Eine europäisch-asiatische Fusion-Küche mit Raffinesse und Passion - Sie werden begeistert sein.

VERANSTALTUNGSORT:

SHANE’S Restaurant

Geyerstraße 52 80469 München
info@shanesrestaurant.de Telefon: 089 – 74 64 68 20
<http://www.shanesrestaurant.de>

Veranstaltungsdauer:

Sonntag, 10. Mai 2015 von 18-23 Uhr

Eventdauer: 4 Stunden (Maximal: 40 PAX)

Das Bier-Menü beinhaltet:

5-Gänge Menü

5 außergewöhnliche Biere, die auf jeden Gang abgestimmt sind

Shane McMahons Kochkunst

Georg Schneider als erfahrener Bier-Sommelier

Raffinierte Kombinationen, die Lust auf Genuss machen

Preis: 120 Euro

Buchungen unter: <http://www.shaneskitchen.de/Termine: :19.html>

Bitte schnell anmelden. Die Plätze sind begrenzt!