

Mama's Cooking

Die 5-köpfige Kapelle aus Hannover bringt ein frisches Country-Blues-Menü auf den Tisch. Feine Köstlichkeiten direkt aus Mamas Küche, für alle, die ein Hauptgericht aus Blues (Hot and Steamy) und Country (Spicy) vertragen. Aus schonend zubereiteten, natürlich rein biologischen Zutaten bereiten die Musiker einen musikalischen Hotpot aus den besten Zutaten von Chicago bis Nashville mit einem sanften Hauch dunkelster Jazz-Kaschemme in St. Louis. Kohldampf bekommen? Hier die Speisekarte für den Abend mit einem feinen Menü für die werte Dame und den distinguierten Gentleman:

Der Maître de Cuisine Musique empfiehlt:

- Zweistimmiges Vocal-Menue serviert von der bezaubernden Meisterköchin Sigrid Rose und Strato-Potager Andreas Hentschel
- Tastenragout aus naturbelassenem Piano- und Orgelgemüse vom *Maître d'* Jo "The Reverend" Dierks.
- Scharfes Slide- und E-Gitarren-Geschnetzelttes aus der Stratisserie von *Sous Chef* Andreas Hentschel
- Frisch zubereitetes Fünfsaiter-Bass-Menü mit viel Vitamin Tief-B^b vom *Entremetier* Thomas Brandt
- Hot Drum-Vindaloo aus nachhaltiger Bambusholzwirtschaft aus der Dessertschmiede des *Maître incroyable fromager affineur* Guido Machunze.

Dazu wird serviert:

- Gut bekömmlicher, sommerlich-leichter Southern-Cocktail, angenehm prickelnd im Abgang mit leicht humoriger Note.

Es wird gebeten, nicht mit Essen zu werfen. Das Tragen von Messern und Gabeln unter der Kleidung ist untersagt.