



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Einladung

Dîner amical

Freitagabend, 26. Januar 2024

Chères Consoeurs,
Chers Confrères,

Das Chaîne des Rôtisseurs-Jahr der Bailliage Berne-Mittelland wird dieses Jahr mit einem gastronomischen Hoch bei unserem Confrère Peter Mennig und seinem Chef de cuisine Rolf Sulser im Restaurant Arcadia in Ittigen eröffnet. Lassen Sie sich vom einzigartigen Menü verführen!

Betrieb: Restaurant Arcadia, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
Apéritif: 18:30
Dîner: 19:00
Dresscode: Strassenanzug mit Krawatte. Mitglieder tragen die Insignien.
Preis: 185.- pro Person (inkl. Mineral, Wein und 8.1% MwSt.)
Anmeldung: bis 19. Januar 2024 mit beigelegtem Einzahlungsschein;
nach diesem Datum, bitte zusätzlich an cesar@cesarmetzger.ch schreiben.

Begleitung und Gäste sind herzlich willkommen!

Wir freuen uns auf vielen Teilnehmende, um gemeinsam den Auftakt des Jahres zu begehen.

Dr. César Metzger

Bailli

Disclaimer: Mit der Anmeldung zu diesen Veranstaltungen erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstehenden Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chaîne des Rôtisseurs Freitagabend, 26. Januar 2024

Menu

Apéritif

Schwarzer Heilbutt mit Yuzuperlen, Dillöl

Mille-Feuille von der Avocado und Mango

Apfelmeerrettich

Ahorn-Topinambur-Süppchen

mit Sauerrahm & Rauch-Speckwürfel

Loto Risotto mit gebeizter-grillierter Jacobs-Muschel
würzigem Schabziger-Schaum und konfierten Cherry-Tomaten

Duett vom Simmentaler Kalb (Kalbsfilet & Kalbskopfbacken)

mit Bündner Rötelijus, Kartoffel-Sellerie Mousseline

Honigkarotten & Federkohlchip

Symphonie von Himbeere und Rose

Hausgemachte Friandises und Café

Deklaration: Heilbutt - Norwegen, Jacobs-Muschel - Frankreich, Schwein und Kalb – Schweiz



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chaîne des Rôtisseurs Freitagabend, 26. Januar 2024

Weinbegleitung

Zur Begleitung des gastronomischen Essens wurden Weine von
«Vini Cappelletti»,
der ältesten Berner Weinhandlung, ausgelesen.
Frau Alessandra Cappelletti wird die Weine persönlich präsentieren.

Cava Brut Organic DOP Soló
Aranleón

Rioja Crianza Blanco DOCa Edición Limitada
Bodegas Nivarius
2017

Villa Carena Piemonte Rosso DOC
Villa Carena
2021

Corvina Rosso Veronese IGT
Vigna 800
2019



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Zahlungsinformationen

Bitte benutzen Sie untenstehende **Zahlungsangaben** oder **QR-Code**, um die Teilnahmegebühr vor dem Anlass zu begleichen.

Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen via E-Mail an cesar@cesarmetzger.ch oder per Telefon an 079 413 14 29 gerne zur Verfügung.

Ab sieben Tagen vor dem Anlass, bitte zusätzlich zur Bezahlung auch eine Anmeldungsnachricht an cesar@cesarmetzger.ch schicken. Besten Dank!

Bank: PostFinance
Kontoinhaber: Chaîne des Rôtiss.Bailliage BE
PLZ/Stadt: 3000 Bern
IBAN: CH31 0900 0000 3000 4047 3

