



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Einladung

Dîner de Gala

Samstagabend 7. Dezember 2024

Chères Consoeurs
Chers Confrères
Liebe Freunde



Das Jahresende naht. Bald kommt die Zeit, welche den Kindern am meisten Freude bereitet. Der Weihnachtsbaum wird geschmückt. Päckchen werden unter dem Baum arrangiert. Draussen ist es kalt, und die Katze bleibt lieber auf der Heizung und blickt ab und zu durch das Fenster in die Abenddämmerung raus. Aus der Küche kommen wohlige Düfte von Gans oder Ente und weihnachtlichen Gewürzen. Bis es soweit ist, müssen natürlich noch alle Weihnachtsgeschäfte erledigt werden. In dieser zum Teil doch stressigen – auch wenn mit viel Vorfreude gefüllten – Periode nehmen wir als Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs eine kleine Auszeit am Abend des siebten Dezember, ziehen unsere schöne Gala-Kleider an – fast wie eine Art Generalprobe vor Weihnachten – und kommen ein letztes Mal in diesem Jahr zusammen, um die Künste unserer *Membres professionnels* zu zelebrieren.

Betrieb: Grand Hôtel Bellevue Palace, Kochergasse 3-5, 3011 Bern
Apéritif: 18:30 Uhr
Dresscode: Black Tie
Insignien: Mitglieder tragen die Insignien
Preis: 195.- pro Person (inkl. Mineral, Wein und 8.1% MwSt.)
Anmeldung: bis 4. Dezember 2024 mit beigelegtem Einzahlungsschein

Das Gala-Dîner ist eine wunderschöne Gelegenheit, um Freunde und Gäste mitzunehmen.

Es freut mich ganz besonders, mit euch das Chaîne-Jahr zu feiern und vor den Feierlichkeiten des Jahresende persönlich meine Wünsche ausdrücken zu können.

Mit freundlichen Grüßen



César





Association
Mondiale de la
Gastronomie

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

Zahlungsinformationen

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

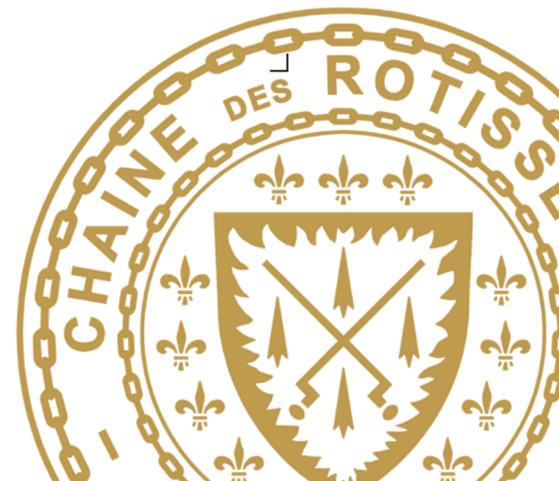
Wir weisen Sie darauf hin, dass die Zahlungsangaben der Bailliage Berne-Mittelland gewechselt haben!

Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen via E-Mail an sebastian.imhof@gmx.ch oder per Telefon an 079 614 58 80 gerne zur Verfügung.

Ab **Mittwoch, 4. Dezember 2024** bitte zusätzlich zur Bezahlung auch eine Anmeldungsnachricht an sebastian.imhof@gmx.ch schicken. Besten Dank!

Bank: Swissquote Bank SA
Adresse: Ch. de la Crétaux 33, 1196 Gland
Kontoinhaber: Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland
PLZ/Stadt: 3122 Kehrsatz
IBAN: CH77 0878 1000 2363 6670 0

| Empfangsschein | Zahlteil | Konto / Zahlbar an |
|---|----------------|---|
| Konto / Zahlbar an CH77 0878 1000 2363 6670 0 Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland Breitägertenstrasse 11 3122 Kehrsatz | | CH77 0878 1000 2363 6670 0 Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland Breitägertenstrasse 11 3122 Kehrsatz |
| Zahlbar durch (Name/Adresse) | | Zahlbar durch (Name/Adresse) |
| Währung Betrag | Währung Betrag | |
| CHF | CHF | |
| Annahmestelle | | |





Association
Mondiale de la
Gastronomie

Samstagabend 7. Dezember 2024

Menu

Dîner de Gala

Apéritif

Offeriert von der Bailliage Berne-Mittelland
Blätterteiggebäck und Häppchen «Bellevue»

Carpaccio de crevettes rouges
Citron caviar et pommes Granny Smith
Copeau de foie gras
*Carpaccio von Krevetten mit Zitronenkaviar,
Granny Smith Apfel und Foie gras*

Joues de baudroie et sauce pistache
Chou vert et chips de tapioca
*Äckchen vom Seeteufel mit Pistazien-Sauce,
Grünkohl und Tapioca-Chips*

Magret de canard rôti au miel
Polenta
Poire pochée
Cardons genevois
*Entenbrüstchen mit Honig, Polenta,
poschierte Birne, Genfer Kardonen*



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Brie de Meaux truffé et chutney de coings
Brie de Meaux mit Safran und Quittenchutney

Mille-feuille au safran fribourgeois et noisettes
Glace vanille
*Millefeuille mit freiburgische Safran und Erdnüssen,
Vanilleglace*

Café, Thé
Mignardises
*Kaffee, Tee
Mignardises*





Association
Mondiale de la
Gastronomie

Samstagabend 7. Dezember 2024

Weinbegleitung

VV Riesling 2023

Van Volxem

Wiltingen, Mosel

Deutschland

Salix Chenin Blanc 2022

Domaine Louis Bovard

Cully

Schweiz

Pinot Noir Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein 2022

Vaduz

Liechtenstein

Tokaji Late Harvest 2020

Furmint

Domaine Hétszölö – Michel Reybier

