



Association
Mondiale de la
Gastronomie

BRASSERIE ✠ FEDERALE

Einladung zum Plaketten-Diner amical

Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Es freut mich sehr, Euch zum Plaketten-Diner amical in die

Brasserie Fédérale, Hauptgasse 45, 4500 Solothurn

am **Samstag 7. September 2024**, einladen zu dürfen:

Apéro	19.00 Uhr
Dîner	19.30 Uhr
Preis	Fr. 160.00 all included
Weine	included oder nach persönlichem Geschmack von der Weinkarte (Preis gemäss Karte) Bezahlung vor Ort
Dresscode	smart casual Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien: Ruban oder das Mäscheli

Anmeldung bis Montag 1.9.2024 an:
Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Per e-mail: gery.portmann@bluewin.ch

Bitte unbedingt raschmöglichst anmelden. Bei kurzfristiger Absage behalten wir uns eine Kostenbelastung vor. An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Ihre Daten können für die Zwecke der Chaîne des Rôtisseurs im Sinne des Datenschutzgesetzes verwendet werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie hierzu Ihr Einverständnis. Bitte informieren Sie uns über vegetarische oder vegane Kost, Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir passen das Menu gerne an Ihre Wünsche an.

Wir freuen uns mit vielen Teilnehmern ein wunderbares Menu in unserem neuen Chaîne-Haus in Solothurn geniessen zu können.

Laden Sie auch Freunde als Gäste ein. Diese sind bei uns immer herzlich willkommen!

Amicalement

Gery Portmann
Vice-Chargé de Missions

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure
Solothurnerstrasse 19, CH-4600 Olten, Tel. +41 79 424 63 51, gery.portmann@bluewin.ch



Association
Mondiale de la
Gastronomie

BRASSERIE ✚ FEDERALE

Plaketten-Diner Amical vom 7. September 2024

Apéro

Bellini einmal anders
mit Nicolas Feuillatte Rosé Printemps

Blätterteiggebäck

Menu

Truffelsuppe Elysée
Doppelte Kraftbrühe mit Portwein, Gemüsejulienne, Entenleber, Trüffel, im Ofen mit Blätterteig
überbacken

Weinbegleitung, Chardonnay Sélection sous Bois Château D'Auvernier

Pochierter Steinbutt, Hollandaise Sauce, auf Saubohnenragout serviert

Weinbegleitung, Sauvignon Blanc Neuchâtel
Domaine Château D'auvernier

Entenbrust vom Grill an feiner Sauce Bigarade Mit einem Maisgratin serviert
Weinbegleitung, Chateauneuf-du-Pape André Brunel AOC Cuvée Reserve

Ballon Fédérale mit einer Kugel Himbeersorbet

Friandise und Kaffee

Preis pro Person inklusive Weinbegleitung
CHF 160.00

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure
Solothurnerstrasse 19, CH-4600 Olten, Tel. +41 79 424 63 51, gery.portmann@bluewin.ch