



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Es freut mich sehr, euch zu unserem nächsten Anlass einladen zu dürfen:

**Eintracht Restaurant & Catering, Neue Strasse 6,
4703 Kestenholz, 18. Mai 2024**

Apéro 18.30 Uhr

Dîner 19.00 Uhr

Preis Fr. 180.00 **alles inklusive**

Weine inklusive 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 13.5.2024 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, einmal mehr einen wunderbaren Abend, mit erlesenen Speisen und excellenten Weinen, bei Hanna und Marco Meier verbringen zu dürfen.

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

Amicalement

Gery Portmann
Vice-Chargé de Missions

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de Soleure

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

Samstag, 18. Mai 2024

OMGD Dîner Amical

Wine and Dine mit Armando Pipitone

Thema: **Mediterraner Abend**

Menü:

*Mediterraner Meeresfrüchte Teller
mit Pulpo, Krevetten und Jakobsmuschel*

*Rotbarben Filet
mit Fenchel, Peperoni, Oliven und Tomaten*

*Tagliata vom Kalbs-Tafelspitz
mit Rosmarin-Kartoffelpüree
Frühlingsgemüse*

*Fleur del Maquis
mit Lavendel-Honig*

*Mandelkuchen
mit Rhabarber und Erdbeeren*

Weine: *die Weine werden ausgesucht und kommentiert von Armando Pipitone*

Preis pro Person: Fr. 180.00

Im Preis inbegriffen: Apero, Menü, alle Weine, Mineral und Kaffee

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