



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Herzliche Einladung zum Advents- und Jahresschlussgala Samstag, 14. Dezember 2024

Chères Dames de la Chaîne, –
Chers Confrères,
Liebe Gäste und Freunde,

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Einladung zu unserem nächsten Anlass zuzustellen. Der Gastgeber, Herr Bruno Affentranger, Maître Restaurateur, und das Belvédère-Team führen uns durch einen festlichen Adventsabend.

Programm

- Datum: Samstag, 14. Dezember 2024
- Ort: Strandhotel & Restaurant Belvédère
Schachenstrasse 39
3700 Spiez
- Zeit: 18 h 30 Aperitif
19 h 15 der Gastgeber und der Bailli bitten zu Tisch
- Preise: CHF 165.00 inkl. Aperitif, Diner, Weinbegleitung, Mineral und Kaffee
CHF 140.00 inkl. Aperitif, Diner, Mineral und Kaffee, ohne Weinbegleitung
Extras wie Zigarren und Digestif etc. gehen auf eigene Rechnung
(Vorauszahlung mit Einzahlungsschein)
- Tenue / Insignen: Herren: Smoking / Damen: festliche Abendkleidung
die Herren tragen den Ruban (Kette), die Damen das Mäscheli
- Gäste: Freunde und Bekannte sind herzlich willkommen
- Anmeldung: **mit Einzahlung bis spätestens Dienstag, 10. Dezember 2024**
nach diesem Datum bitte telefonisch unter: 079 422 76 47 anmelden
- Zimmer: Doppelzimmer CHF 250.00 für 2 Personen
Doppelzimmer zur Einzelnutzung CHF 200.00 für 1 Person
Inkl. Wellnessnutzung, Kaffee und Kuchen am Nachmittag und Frühstück
Taxen und Parkplatz sind nicht inkludiert.
- Direkte Reservation mit Hinweis: Chaîne des Rôtisseurs
Tel. 033 655 56 66 oder e-mail: info@belvedere-spiez.ch

★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Amuse Bouche

Rindstartar « Belvédère » | Spiezer Trüffel | EigelblBrioche

*Dézaley Médinette 2015 Grand Cru AOC «Magnum»
Chasselas
Louis Philippe Bovard, Cully, Vaud, Suisse*

Pilz Dahi | Wan-Tan vom Galloway Rind

Vitello tonnato neu interpretiert (Runder Mocken vom Kalb «sous vide» und
Thunfisch Mi-Cuit) | Kartoffel | Sellerie | Kapern

*La Domaine Capitaine rouge « Equinoxe » 2022
Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir
Domaine La Capitaine, Gland, Vaud, Suisse*

Kreation von Käse und Nuss

*Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 2018
Riesling
Weingut Molitor, Rosenkreuz, Mosel, Deutschland*

Petits Fours – süsse kleine Köstlichkeiten sur table

Die Weine wurden durch den Gastgeber auf das Menu abgestimmt.

Bemerkung / Alternative:

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten im Voraus mit. Kurzfristige Änderungen vor Ort können nicht berücksichtigt werden.

Die Gastgeber, das Komitee und der Bailli freuen sich, Sie und Ihre Gäste in Spiez möglichst zahlreich begrüßen zu dürfen.

Mit confraternellen Grüßen

Hans-Peter Bütschi
Bailli
Bremgarten b. Bern, 19.11.2024

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.