



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Einladung

Dîner amical

Freitagabend 22. März 2024

Chères consoeurs
Chers confrères

Für den dritten diesjährigen Anlass zieht es die Bailliage Bern-Mittelland ins Berner Seeland an den Stadtrand von Lyss, ins Hardern Pintli. Chefkoch Maître Rôtisseur Falk Fleischhauer und seine Brigade empfangen uns zu einem Menü, das eine ausgewogene Balance zwischen traditioneller und moderner Küche verspricht. Begleitet werden die Gerichte mit spannenden Tropfen aus dem Veneto, der Region Neuenburg und der Toskana.

Betrieb: Restaurant Hardern Pintli, Hardern 23, 3250 Lyss
Apéritif: 18:30
Dîner: 19:00
Dresscode: Strassenanzug mit Krawatte. Mitglieder tragen die Insignien.
Preis: 165.- pro Person (inkl. Mineral, Wein und 8.1% MwSt.)
Anmeldung: bis 18. März 2024 mit beigelegtem Einzahlungsschein
(Achtung: neue Zahlungsangaben!)

Begleitungen und Gäste sind herzlich willkommen!

Wir freuen uns auf eine Vielzahl an Teilnehmenden, um kulinarische Genüsse auf Teller und im Glas im Hardern Pintli gemeinsam zu erleben.

César

***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 22. März 2024

Menu

Apéritif

Krevettencocktail

Sauce Tivoli, Meerforellenrogen, Dill

Gebratenes Entenleberschnitzel

Apfelkompott

Ochsenschwanzravioli

Salbei, Parmesan

Kalb carré, am Stück gebraten

Sauce H23, Steinpilzkrapfen, geschmortes Gemüse, Zwiebelsoubise

Mille Feuille

hausgemachte Vanilleglace, marinierte Erdbeere



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chaîne des Rôtisseurs Freitagabend 22. März 2024

Weinbegleitung

Jeio

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Brut

Bisol 1542, Valdobbiadene, Veneto, ITA

Domaine Ruedin by Jacques Tataschiere

Chasselas AOC

Domaine Ruedin, Cressier, NE

Morellino di Scansano

Sangiovese D.O.C.G.

Podere 414, Toscana, ITA



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 zu Verfügung.

Ab **Montag, 18.03.2024** 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: 3027 Bern
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 3027 Bern				CH77 0878 1000 2363 6670 0 Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland 3027 Bern	
Zahlbar durch (Name/Adresse)				Zusätzliche Informationen Einzahlung Chaîne Bern Mittelland	
Zahlbar durch (Name/Adresse)		Zahlbar durch (Name/Adresse)			
Währung Betrag		Währung Betrag			
CHF		CHF			
Annahmestelle					