



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Eintracht
RESTAURANT+CATERING
KESTENHOLZ



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, 1. Februar 2025**

Apéro	18.30 Uhr
Dîner	19.00 Uhr
Preis	Fr. 94.00 inklusive Mineralwasser, Kaffee und Friandises
Weine	gemäss Beilage 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 27.1.2025 an:
Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
per e-mail: gery.portmann@icloud.com

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 auf eine grosse Teilnehmerzahl, um 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

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@icloud.com



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Dîner Amical vom Samstag 1. Februar 2025

Menü:

kleine Aperohäppli

*Thunfisch-Carpaccio und gebratene Jakobsmuschel
mit Auberginenkaviar und Ofenpeperoni*

*Duo vom Kalb
geschmorte Backe und Hacktätschli
Petersilienwurzel-Kartoffelpüree
Gemüse*

*Flambiertes Crêpes mit Passionsfruchtmousse,
exotischen Früchten und Mangosorbet*

Menü inkl. Mineral und Kaffee Friandises 94.00

Weine:

Apero:

Welschriesling PRO dl 8.50
Steierland, Österreich

Chardonnay Sélection sous bois dl 9.00
Château d'Auvernier, Neuenburg, Schweiz

Syrah Barrique dl 9.50
Diego Mathier, Wallis, Schweiz

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@icloud.com