



Einladung zum Lunch in der Safran Zunft am Dienstag, 16. April 2024



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

Bailliage Basel-Stadt

Einladung zur Weingustation am Donnerstag, 25. April 2024 im



• Vinothek
• Bar à Vin
• Boulevard

Bailliage Basel-Stadt

Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Chères Dames et chers Confrères de la Chaîne

Wir halten es wie das Wetter im April. Abwechslung ist angesagt. Ohne Kapriolen, aber doch etwas anders. Ein frischer Wind im Frühlingkleid.

Einen Lunch durchzuführen, steht für einen geselligen aber zeitlich begrenzten Genussmoment.

Es wäre schön, wenn wir Dich mit diesem Angebot begeistern dürfen, können...

...können tun es auch die Gastgeber, der wohl schönsten Weinbar am Grossbasler Rheinufer. Anmelden darfst Du Dich aber gerne selber.

Lunch in der Safran Zunft am Dienstag, 16. April 2024

Anlass 12.00h



SAFRAN ZUNFT

Restaurant · Bankett · Konferenz

Gerbergasse 11 4001 Basel +41 61 269 94 94

Menue

*Regio Spargel | Tahini | Buchweizen
(Grauburgunder – Schlossgut Ebringen)*

*Kalb | Bärlauch | Bramata | Zucchini
(Indio DOP – Cantine Bove)*

Erdbeeren | Mascarpone | Grué

Unverträglichkeiten bitte direkt mit Jean-François Karcher besprechen.

Der Preis beträgt tout compris inklusive Weine, Wasser, Kaffee und Tee

Fr. 75.00 pro Person
(Vorkasse am Eingang)

Mit inbegriffen ist auch ein Trinkgeld von Fr. 10.00 für das Personal.

Natürlich sind wie immer Gäste und Freunde herzlich willkommen

Tenue:

Business

Inthronisierte MitgliederInnen tragen Plaque Veston
oder das Mäscheli

Anmeldungen bitte bis spätestens Freitag, 12. April 2024 an:

Christian Roth
079/ 358 64 49
roth@bildfabrik.ch

Mit freundlichen Grüßen et amicalement

Karin Weinmann Christian Roth
Bailli, Basel-Stadt Vice-Chargé de Presses

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung zur Verfügung gestellten / entstandenen Informationen wie auch Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs / Les Amis Gourmets genutzt, gespeichert und verarbeitet werden dürfen. Anmeldeinformationen (z. B. Personendaten, Unverträglichkeiten, weitere Wünsche) werden dem durchführenden Betrieb übermittelt. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, bitten wir Sie um Mitteilung an den Organisator.

Weindegustation im VinOptimum am Donnerstag, 25. April 2024

Anlass 19.00h



Blumenrain 24 4051 Basel +41 61 631 60 60 info@vinoptimum.ch vin-optimum.ch



Das sanfte Lifting hat sich gelohnt. Die wohl schönste Weinbar im Grossbasel. Die Weinfachfrau Myriam Moriello führt als Gastgeberin durch den Abend.

Trotz gelungener Veränderungen bei der Innenreinrichtung hat sich das aussergewöhnliche Weinsortiment nicht verändert. Mit über 150 verschiedenen Weinen aus Europa und eigenem Tropfen aus heimischem Schweizer Anbau, findet jeder Weinliebhaber hier seinen Geschmack.

Degustation im VinOptimum:

Weine aus dem Weingut Château Souaillon aus der Region «Entre Deux Lacs»
(Chasselas, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot/Cabernet Franc, Grand Cru Pinot Noir)

Apéro Riche

Gastgeberin und Moderation

Myriam Moriello

Der Preis beträgt tout compris

Fr. 80.00 pro Person

(Vorauszahlung am Eingang)

Anmeldungen bitte bis spätestens Freitag, 19. April 2024

Nachgang:

Dîner-Amical im Restaurant Apulia am 15. März 2024

À P U L I À

Der Abend so können wir festhalten, war ein voller Erfolg.
Ganz besonders haben uns die Rückmeldungen unserer Gäste gefreut, welche den Abend mit uns genossen haben.

Der Dank gilt vor allem auch der hervorragenden Arbeit und den kulinarischen Kreationen von Geschäftsführer Franco Mastrullo, Chefkoch Nicola Mastrangelo und des gesamten Teams.

Super wie das Team auch reagierte, als der Schreiber dieses Textes im Apéro den Pancia Cotta ins Menu aufnahm.

Pancia Cotta ist bekanntlich Schweinebauch und war von der Küche so nicht vorgesehen. Das Restaurant machte sich aber einen Spass daraus, ebensolchen zum Apéro zu reichen.

Und dieser war absolut überzeugend!!!



Ein Star des Abends: Die Pancia Cotta

