

DEINE PRIVATE PARTY BEI DIR ZUHAUSE

PERFEKTES GELINGEN UND SPASS SIND GARANTIERT!



VIRTUELLER GRILL-EVENT

SAMSTAG, 4. SEPTEMBER 2021

Menu

Vorspeise: Roulade von der Seezunge mit Tomaten und Basilikum Pesto aus dem Bananenblatt, begleitet von einem Kräuter Croutons mit Sprossensalat veredelt mit Famous Steal Limetten Likör Perlen.

Weinbegleitung: Lyrarakis Wines Assyrtiko Vóila

Hauptspeise: Trilogie vom Rind, Schwein und Kalb
Sousvide gegarte Rinderbrust (gegartes Pastrami), Spareribs und Flanksteak dazu wird ein Zucchettitürmchen und Süsskartoffel Ecken vom Grill mit Büffel Jogurt-Tsikzaki Dip gereicht.

Weinbegleitung: Post House Bull's Eye Cabernet Sauvignon

Dessert: Auf dem Grill caramelisierte Ananas mit Vanille Eis aromatisiert mit Fruchtzauber und Frey Chardonnay Eiswein Perlen

Weinbegleitung: Grande Provence Angels Tears Moscato

GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!



....und so funktioniert:

1. Du bestellst auf unserem Event Shop <https://maison-habegger.com/events/> die gewünschten Pakete und bezahlst diese mittels  bis spätestens 29. August 2021
2. Am 03. Sept. 2021 ab 10:00 Uhr bis 04. Sept. 16:00 Uhr holst du dein Paket bei Berchtold in Rotkreuz ab. Oder, falls du das «Mond Express Paket» gekauft hast, wird dir das Paket am Samstag Morgen 04. Sept. zugestellt
3. Am 04. September 2021 bereitest du folgendes vor:
 - a. Grill, egal ob Holzkohle, Gas, Elektro Feuerring....
 - b. Grillzange und Bratenschaufel
 - c. Pfanne mit 80 Grad heissem Wasser
 - d. Brett und Fleischmesser zum Aufschneiden des gegrillten Fleisches
 - e. Tisch für alle Grillparty Teilnehmer schön eingedeckt
 - f. Flaschenöffner
 - g. Vanille Glace für das Dessert
 - h. Notebook, Tablet usw, am besten mit externem Lautsprecher, damit du alles gut mitverfolgen kannst

Alles Weitere findest du zum Grillieren bereit in deinem Grillpaket

4. Um 17:30 Uhr starten wir mit dem Live Stream.
Der Link wird dir per Mail mitgeteilt.
5. Am Ende des Abends wird unter allen Teilnehmern ein Gewürzkoffer im Wert von mehr als CHF 200.— verlost!



GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!



...was ist in der Box für 2 Personen?

Vorspeise

Grillfertig vorbereitete Seezunge inklusive der Beilagen	2
Mitera Olivenöl, Flasche à 10 cl	1
Famous Steal Limetten Likör Gourmet-Perlen, Dose à 100 ml	1
Ocean Breathe Gewürzmischung, Glas à 90 gr	1
Lyrarakis Wines Assyrtiko Vóila, Flasche à 75 cl	1

Hauptspeise

Grillfertig vorbereitetes Fleisch inklusive der Beilagen	2
Steak Argentino Gewürzmischung, Glas à 90 gr	1
Rips & Strips Gewürzmischung, Glas à 75 gr	1
King of Steaks Gewürzmischung, Glas à 90 gr	1
Post House Bull's Eye Cabernet Sauvignon, Flasche à 75 cl	1

Dessert

Ananas grillfertig vorbereitet	2
Frey Chardonnay Eiswein Gourmet-Perlen, Dose à 100 ml	1
Fruchtzauber Gewürzmischung, Glas à 15 gr	1
Grande Provence Angels Tears Moscato, Flasche à 75 cl	1

Kosten

CHF 220.--

gegenüber dem Einzelverkauf erhältst du das Paket, nebst vielen Tipps zum Grillieren und einer professionellen Degustation der Weine, mit mindestens 20 % Rabatt

Unser Gourmet Koch, Christian Widmer der Metzgerei Berchtold, bereitet alles perfekt vor, damit du den Abend mit deinen Freunden geniessen kannst. Er zeigt auch wie das Ganze vorbereitet wird und gibt Tipps und Tricks für einen erfolgreichen Grillabend, damit du das Ganze jederzeit nachgrillieren kannst.

GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!



Zusatzpaket Menu pro Person:

Vorspeise

Grillfertig vorbereitete Seezunge inklusive der Beilagen 1

Hauptspeise

Grillfertig vorbereitetes Fleisch inklusive der Beilagen 1

Dessert

Ananas grillfertig vorbereitet 1

Kosten pro Person CHF 59.50

Wein Zusatzpaket

Lyrarakis Wines Assyrtiko Vóila, Flasche à 75 cl 1

Post House Bull's Eye Cabernet Sauvignon, Flasche à 75 cl 1

Grande Provence Angels Tears Moscato, Flasche à 75 cl 1

Kosten pro Paket CHF 43.20

Wir empfehlen dieses Paket ab 5 Personen

Mond Express Paket

Dir wird alles was du bestellst, per Mond Express zugestellt so dass du dein Grill Paket
am Samstag Morgen erhältst. Egal wieviel du bestellst, du benötigst das Paket nur
einmal! 1
1
1

Kosten pro Paket CHF 36.50

GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!



Unsere Weine:

Wurden von Belinda und Ian zum Menu ausgewählt und werden dir perfekt vorgestellt.



GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!



Unsere speziellen Zutaten:

Mitera Olivenöl

Preisgekröntes Olivenöl präsentiert von Antonella Meyer-Masciulli, Olivenölsensorikerin und Olivenölproduzentin.



Würzpott Gewürze by Maison Habegger

Die aufstrebende Gewürzmarke mit den besten Gewürzmischungen für jedes Gericht:



Ocean Breath - Die mediterrane Brise für deinen Fisch.



Steak Argentino - Heisser als jeder Tango!



Rips & Strips - würzig bis auf die Knochen.



King of Steaks - das ist die Krönung!



Tsitzaki - Jogurt tanzt Sirtaki und zwar Tszizaki!



Fruchtzauber - Zauberhaft und doch ein Früchtchen

Gourmet Perlen by Maison Habegger

Geschmacksexplosionen für spezielle Momente.



Famous Steal - Erfrischende Limettenlikörperlen gefüllt mit handgemachtem Likör.



Frey Chardonnay - Eisweinperlen erfrischend süss!



GOURMET-GENUSS PERFEKT VORBEREITET ZUM MITGRILLIEREN.



DEINE GARANTEN FÜR PERFEKTES GELINGEN UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND!