

POULTRY MASTERCLASS & CHEF'S TABLE WITH ALFRED VON ESCHER

alpine hideaway
for generations to come



Friday 22nd February 2019 at 6.30 pm
in the Suvretta House kitchen

«GEFLÜGEL MASTERCLASS & CHEF'S TABLE» MIT DER FIRMA ALFRED VON ESCHER

Freitag, 22. Februar 2019 um 18.30 Uhr



Alfred von Escher wird Sie in die Welt des Geflügels einführen. Wer ihm die Geheimnisse seiner Produkte entlocken will und wer mit Interesse und Passion über gutes Essen fachsimpeln möchte, der ist bei der einstündigen Masterclass herzlich willkommen. Gaumenfreuden und anregende Gespräche beim anschliessenden Chef's Table sind garantiert.

CHF 165.– pro Person mit Halbpension-Arrangement

CHF 265.– pro Person mit Zimmer-Frühstück und externe Gäste

1 Glas Champagner Bollinger Brut oder Palü Bier während der Masterclass inklusive 5-Gang-Menü inkl. Kaffee oder Tee. Weitere Getränke auf Verrechnung.

Alfred von Escher will introduce you to the world of poultry. If you want to find out the secrets of his products and if you want to talk about good food with interest and passion, you should join the one-hour Masterclass. Delicacies and exciting talks at the following Chef's Table are guaranteed.

CHF 165.– per person with half-board arrangement

CHF 265.– per person with room breakfast and external guests

1 glass of champagne Bollinger Brut or Palü beer during the Masterclass inclusive 5-course menu incl. coffee or tea, other drinks are not included.

MENÜ

Miral Perlhuhn Galantine
Miral guinea fowl galantine

Variation von der Challans Ente
Variation of Challans duck

Poule au pot Henri IV

Peking Königstaube
Peking king pigeon

Poulet noir de bigorre

Tarte Tatin

Friandises & Pralinés

Please book your participation with our concierge or
by phone +41 (0)81 836 36 36 or info@suvrettahouse.ch

Bitte reservieren Sie Ihre Teilnahme bei unserem Concierge oder
unter der Nummer +41 (0)81 836 36 36 oder info@suvrettahouse.ch