

Olivenöl-Degustation mit Paella

Sonntag, 7. August 2022 in der Waadtländer WYSTUBE Kyburg

Kurz-Seminar «Olivenöl» mit Apéro

Aus erster Hand führen wir Dich ins fachmännische Degustieren von Olivenöl ein. Dabei erfährst Du interessante Facts zum Thema Olivenöl-Produktion, Handel und Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Ein Erlebnis der besonderen Art! Kauf von Olivenöl vor Ort möglich.

Leitung: Brigitte Claudia Schläpfer-Regli
- Olivenöl-Produzentin in Spanien, Montoro (Cordoba)
- Dipl. Diätistin TAO CHI
- Info: www.olivetum-colina.es



Paella-Showkochen durch «Don Bruno»

Menu

- Pan de ajo (Knoblauchbrot)
- Gazpacho andalúz (kalte Tomatensuppe)
- Paella Valenciana (Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte)
- Helado (Eiscreme)



Weinpräsentation

Etwas gewagt werden die Gerichte begleitet durch Schweizer Weine aus dem Waadtland. Erstaunlich, wie gut die frischen Weissweine zum Apéro passen und die kräftigen Rosé- und Rotweine die Paella veredeln. Alle Weine werden kurz vorgestellt. www.wystube-kyburg.ch



Gut zu wissen

Programm

- ab 10.45 Uhr Empfang & Apéro
- ca. 11.30 Uhr Beginn des Olivenöl-Seminars
- ca. 12.45 Uhr Mittagessen anschl. gemütlicher Ausklang

Preis pro Person: CHF 48.00 (Barzahlung vor Ort)
inkl. Apéro, Olivenöl-Degustation und 4-Gang-Menu
(Weinkonsumation und andere Getränke werden separat einkassiert)



Anreise mit Auto oder ÖV: Siehe <https://www.wystube-kyburg.ch/Lageplan/>. Empfehlenswert ist ein Besuch von Schloss Kyburg (ca. 7 Gehminuten ab Wystube). Geöffnet bis 17.30 Uhr.

Anmeldung

Die Platzzahl ist begrenzt, eine Anmeldung bis 3. August ist unbedingt erforderlich. Bitte per e-mail an ck@eventmosaik.ch | Charles Krabichler | Wystube Kyburg | Tel. 079 636 78 50