



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Déjeuner «Pasta-Geheimnisse»

Ristorante Casa Ferlin

Sonntag, 22. September 2024



«Es werden Trick's und Geheimnisse der Pasta-Herstellung gezeigt und verraten!»

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihr Gastgeber **Franz Ferlin**, Officier Maître Restaurateur und seine Brigaden freuen sich, Sie zum Déjeuner «**Pasta-Geheimnisse**» einzuladen:

Datum: **Sonntag, 22. September 2024**

Zeit: Apéritif ab **11.30 Uhr**, um 12.15 Uhr gehen wir zu Tisch

Preise: CHF 125 (Mitglieder & Partner)
CHF 145 (Gäste)
CHF 105 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir beginnen mit Prosecco Bellenda S.C. 1931 Metodo Classico Magnum Brut und Stuzzichini vari, beides von Franz Ferlin offeriert.

Wir tragen «Smart Casual», dazu unsere Insignien.
Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem lange erwarteten Spezial-Anlass begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas P. Joller



Menu

RAVIOLI CASA MENO

RAVIOLI ROSSI MAGRI ALLA SALVIA

TAGLIERINI AL POMODORO CON SCAMPI

DUO DI LASAGNE AL FORNO
ANGELO & ALESSANDRO

CASSATA FATTA IN CASA ANGELO

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises



Les vins

WEISSWEINE

2018	Müller Thurgau Marina Danieli, Venezia Giulia IGT	CHF 60.00
2022	Roero Arneis, DOCG Bruno Giacosa, Piemont	CHF 72.00

ROTWEINE

2018	Lindenburg – Lagrein Alto Adige DOC Alois Lageder, Trentino	CHF 88.00
2020	«60 20 20», IGP Zymè di Celestino Gapari, Veneto	CHF 88.00
2022	Bolgheri Rosso DOC Castagneto Carducci, Toscana	CHF 76.00



Unsere nächsten Anlässe

Sonntag, 10. November

Déjeuner «Metzgete» im **Widder Hotel, Restaurant AuGust** bei Tino Staub, Maître Rôtisseur.

Samstag, 23. November

Déjeuner Amical im **Rico's** bei Rico Zandonella, Maître Rôtisseur.

Samstag, 14. Dezember

Dîner de Noël im **Zunftthaus zur Meisen** bei Elisabeth und Xavier Christen, Maître Rôtisseur.

... und im OMGD ist Folgendes los

Sonntag, 20. Oktober

Déjeuner **OMGD** mit **Vorstellung griechischer Weine** im **Ioannis Restaurant** bei Ioannis Kapetanidis, Maître Rôtisseur.

Die Zahlung auf IBAN CH43 0900 0000 8004 0263 2 Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Zurich-Ville, 5037 Muhen gilt als Anmeldung.
Für die Zahlung per e-banking kann nebenstehender QR-Code verwendet werden.
Bitte vermerken Sie bei der Einzahlung den Anlass, die Namen der Teilnehmer sowie allfällige Tischwünsche. Einzahlungen nach dem **18. September** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, argentier@chaîne-zuerich.ch / 078 790 66 04



Bei Abmeldungen, welche weniger als 3 Tage vor dem Anlass erfolgen, sind wir auf den Goodwill des Maître angewiesen. Der Betrag muss trotzdem einbezahlt werden, eine Gutschrift kann nicht garantiert werden.

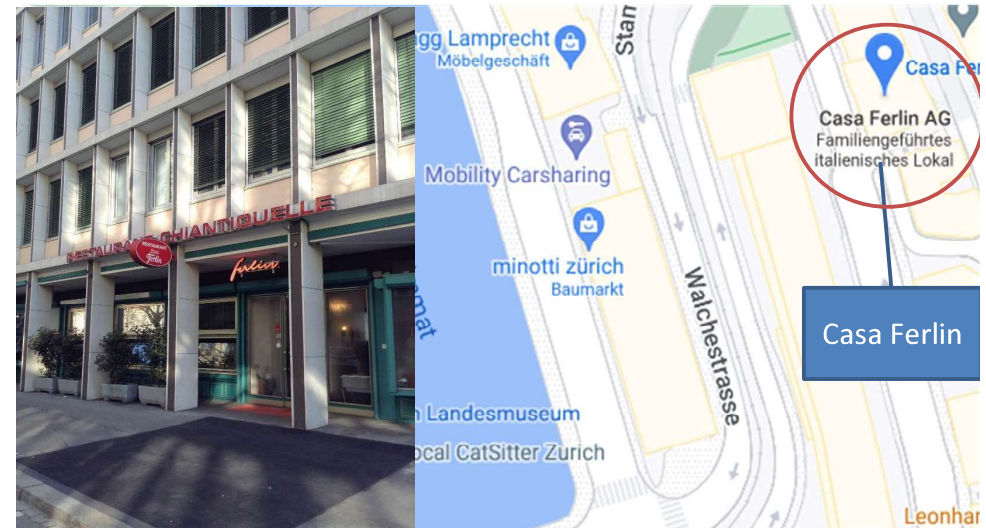
Menüänderungen wegen Unverträglichkeiten können an Erika Dingler, Vice Chargée de Missions dingler@gmx.ch / 079 572 1031 gemeldet werden. **Mit der Anmeldung zu diesem Anlass berechtigen Sie das Comité, dem durchführenden Maître Ihre uns bekannten Unverträglichkeiten bekannt zu geben.**

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.



Adresse und Übersichtsplan

Ristorante Casa Ferlin
Stampfenbachstrasse 38
8006 Zürich
+41 44 362 35 09



Ristorante
Casa
ferlin
dal 1907

