

Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Zurich-Ville

## Déjeuner OMGD Griechische Weine

Ioannis Restaurant

Sonntag, 20. Oktober 2024



## Sonnenschein im Glas!

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihr Gastgeber **Ioannis Kapetanidis**, Maître Rôtisseur und seine Brigade freuen sich, Sie zum OMGD-Déjeuner «**Griechische Weine**» einzuladen:

Datum: **Sonntag, 20. Oktober 2024**

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

Preise: CHF 160 (Mitglieder & Partner)  
CHF 180 (Gäste)  
CHF 140 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

OMGD-Mitglieder bekommen CHF 20 Reduktion!

Wir werden durch Herrn Nikos Kapelis, diplomierter Sommelier aus der Weinhandlung Greek Gourmet Zürich, in die Welt der griechischen Weine eingeführt.

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

Der Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem schönen OMGD-Anlass begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli



---

## Menu

### APERRO MIT GRIECHISCHEN HÄPPLI

#### Schaumwein

Cair Brut (Insel Rodos) Trauben Sorte Athiri

#### Aperowein

Foloi 2023 PGI Pisatis Dom. Mercouri

### MEZE-TELLER & AUBERGINEN MIT KRÄUTERN UND GEHACKTEM POULETFLEISCH

#### Weissweine

Mega Spilaio Cuvee III White 2022 PGI Achaia

Santo Grand Reserve 2021 PDO Santowines

### KRITHAROTO MIT SEEIGELN & TARTAR CREVETTEN MIT TOMATEN DATTERINI UND ROTEM BASILIKUM

#### Rosé

Domaine Rose 2023 C.Lazaridi

Lampadias Rose PGI 2023 iLia

---



---

## Menu (Fortsetzung)

### STEINBUTT FILET AN RANDENPURÉ

### SPANFERKEL MIT ROSMARIN BLÄTTERN KARTOFFELN & WEISSER ZUCCHINI

#### Rotweine

Boutari Legacy 1877 / 2017 PGI Naousa

Barbatus 2014 PGI Kreta Strataridakis

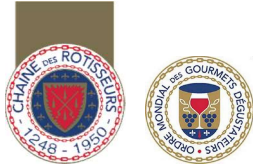
### BOUGATSA MIT MASTIHA GLACE

#### Dessertwein

Titanas 2015 Skouras Winery

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises

---



## 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.

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

**5. Oktober** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, [argentier@chaine-zuerich.ch](mailto:argentier@chaine-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](mailto: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

**IOANNIS Restaurant**

Else-Züblin-Strasse 60

8047 Zürich

044 980 03 33

