



FALSTAFF & MASI BIG BOTTLE PARTY

Die «Masi Winebar & Restaurant» verwandelt sich am 2. Mai zu der Eventlocation für passionierte Weinliebhaber: Bei der «Falstaff & Masi Big Bottle Party» können von 17 bis 19.45 Uhr allerlei erlesene Weine probiert werden. Neben einer exzellenten Auswahl an Spitzenprodukten der Veroneser Kellerei Masi, die aus Big Bottles zur Verkostung gereicht werden, erwarten Sie auch die schönsten Weine der Güter Serego Alighieri, Bossi Fedrigotti und Masi Argentinien – Projekt Tupungato. Ein Buffet und Antipasti sorgen dabei für die kulinarische Untermauerung.

Im Anschluss zur Degustation folgt ein gemütliches Programm mit Livemusik, «Free Flow» aus den Grossflaschen und «Flying Apéro Riche» von 20 bis 23 Uhr. Einem stimmungsvollen Abend steht somit nichts mehr im Wege.



INFO

TERMINE: 2. Mai 2019
ORT: «Masi Winebar»
Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich
UHRZEIT: 17–23 Uhr
KOSTEN: Gourmetclub-Mitglieder & Abonnenten: CHF 30,-
Normalpreis: CHF 50,-
INFOS: falstaff.ch/events

Die «Masi Winebar». Das perfekte Ambiente, um die erlesenen Weine bei der «Falstaff & Masi Big Bottle Party» zu verkosten.

Fotos: David Bledert, beige stellt



FOOD ZURICH FÄSCHT

Am letzten Wochenende der FOOD ZURICH findet wie auch schon in den vergangenen Jahren die Party «FOOD ZURICH Fäscht» statt. Neben einem vielfältigen Genussmarkt mit 50 Genusshandwerkern und Produzenten aus der Region werden die Besucher von 30 ausgewählten Zürcher Restaurants verköstigt. Auch Falstaff ist mit einem Stand vertreten und serviert die unterschiedlichsten österreichischen Strudelvariationen.

INFO

TERMIN: 25. Mai 2019
ORT: Europaallee Zürich
UHRZEIT: 14–24 Uhr
ANMELDUNG: foodzurich.com
INFOS: foodzurich.com



«FOOD ZURICH Fäscht»: Die Abschlussfestivität der FOOD ZURICH hat es noch einmal in sich.

INFO

TERMIN: 17. Mai und 24. Mai 2019
ORT: Mel B. Catering
Bucheggstrasse 130, 8057 Zürich
UHRZEIT: 19–23.30 Uhr
KOSTEN: CHF 125,- pro Person,
Reservierung erforderlich
ANMELDUNG: foodzurich.com
INFOS: foodzurich.com

Mel B. Die Foodbloggerin kocht auf und gibt dabei Tipps für ein gelungenes Food Pairing.



FOOD PAIRING MIT MEL B.

Foodbloggerin Mel B. tüfelt leidenschaftlich gerne an aussergewöhnlichen Geschmackserlebnissen für den Gaumen. Mit gelungenen Food-Pairing-Kreationen sorgt sie damit auch auf dem Teller für Entzücken. An den beiden Abenden verwöhnt die Powerfrau bis zu 14 Gäste in ihrem Wohnzimmer, das sie dabei kurzerhand zum Restaurant umfunktioniert. In warmherziger Atmosphäre erwartet die Gäste ein Fünf-Gänge-Menü. Natürlich plaudert Mel B. auch aus dem Nähkästchen und gibt Tipps zu Food Pairing.

