„10 Jahre“

Markus Gass Zum Adler Hurden präsentiert:

Eine Reise vom Erligatterweg in Zürich nach Hurden und dann in die ganze Welt.

Alfred von Escher, Artisan en Comestibles (oder etwas moderner: „Foodhunter“) spürt nun seit mehr als 30 Jahren Spitzenprodukten im Bereich Delikatessen nach. Weltweit. Fokus: Fleisch. Sind die entdeckten und später importierten Geflügel und Fleischspezialtäten in seinem Betrieb am Erligatterweg in Zürich eingetroffen, kommen diese unter die Fittiche von Alfred von Escher. Erst wenn der optimale Reifegrad erreicht ist, wird ausgeliefert. Zum Beispiel an Markus Gass und andere Spitzenköche oder Privatpersonen in der ganzen Welt.

Von dieser Arbeit und seinem Wissen und seiner Philosophie über Gaumenfreuden wird Alfred von Escher uns berichten. Wer ihn schon kennt, weiss, dass es einen sehr interessanten und unterhaltsamen Abend geben wird. Und da wir vom Essen und Geniessen sprechen soll auch der Geruch- und Geschmacksinn nicht zu kurz kommen : Markus Gass kocht und schickt die Delikatessen von Alfred von Escher veredelt aus seiner Küche. Sivathas Sivam, unser Sommelier kredenzt dazu die passenden Weine.

Dienstag, 6. März 2012

- Im Restaurant Adler Hurden
- Apéro und Empfang ab 18.30 Uhr in der Adler-Küche
- Alfred von Escher berichtet um 19.00 Uhr im Restaurant (Blocktisch)
- Ende Anlass um 23.00 Uhr

- Preis: Fr. 250.00 pro Person, inklusive Champagner-Apéritif mit Häppchen, ein 5-Gang-Menu von Markus Gass, Weinbegleitung, Kaffee und Mineral und spannenden Informationen von Alfred von Escher

Die Teilnehmerzahl ist limitiert.

Anmeldung und Details unter: 055 410 45 45