

Gourmet-Erlebnis im Restaurant Central, Affoltern mit Käsepapst Rolf Beeler und Ruedi Müller



Am Mittwoch 27. März um 19 Uhr führen Sie Rolf Beeler und Ruedi Müller durch einen genussvollen Abend mit einer auserwählten Kombination von Käse, Fleisch, Fisch und Wein

Käse und Wein gehören zusammen wie Pech und Schwefel, das ist seit den alten Römern so. Es gibt viele Philosophien der gegenseitigen Abstimmungen, diese haben sich im Laufe der Zeit auch etwas verändert. Rolf Beeler ist ein ausgewiesener Fachmann in diesem Zusammenspiel.

Die Marke Selection Beeler wurde von Rolf Beeler Anfang der 2000er Jahre gegründet. Sie beinhaltet eine Auswahl hochwertiger Käse deren Qualität von ihm persönlich vorgegeben und laufend kontrolliert wird. Die Marke Selection Beeler wird weltweit vertrieben und findet sich sowohl in erstklassigen Delikatessgeschäften als auch in der anspruchsvollen Gastronomie.

Da seine Tochter Muriel mit Begeisterung und Leidenschaft im Käsegeschäft Beeler eingestiegen ist, bleibt uns das Gute erhalten.

Apéro

Tatar von getrockneten Tomaten auf Baguette

Menu

Marinierter Ziegenkäse im Strudelmantel
auf jungem Spinatsalat

Kabeljaufilet gebraten an Brillat-Savarinsauce
auf zarten Spargeln

Frühlingszwiebel-Bärlauchrisotto
mit Sbrinz-Gruyèrechips

Schweinsfilet an Morchelsauce, Babykarotten
und Bratkartoffeln mit Jersey Blue überbacken.

•
Erdbeersorbet auf Rhabarberkompott

Preis inkl. Wein, Mineral und Kaffee p.Pers. 132.00