

SOLAR TRÜFFEL RACLETTE IM LINDENHOFKELLER



Samstag, 20. Oktober 2018

Apéro um 18.15 Uhr

Restaurant Lindenhofkeller

Pfalzgasse 4

8001 Zürich

Raclette-Käsespezialitäten dazu Schweizer Trüffeln in gemütlichem Ambiente.

Geniesse bei geselliger Zusammenkunft ein einmaliges und unvergesslich Erlebnis.

Das alles umweltbewusst, wir verwenden lokale und saisonale Produkte und dein Raclette wird mit Sonnenenergie geschmolzen.

Trüffel-Raclette inkl. Dessert für 65.00 CHF
(Sortiment an Auserwählten Weinen und Softgetränke nicht inbegriffen)

Haben wir deinen Appetit angeregt? Dann melde dich und deine Begleitung bis zum 10. Oktober für einen der limitierten Plätze an.

Bitte per E-Mail an mytruffle.pop-up@coltura.ch





Entdecke qualitativ hochwertige Produkte und neuartige Aromen. Kreiere deine persönliche Lieblingskombination.

Raffle nach Belieben Trüffel über dein Raclette und verfeinere es mit deiner Selektion an köstlichen Beilagen

- Verschiedene Käsesorten
- Burgunder Trüffel (*Tuber uncinatum*)
- Auswahl an eingelegten Gemüsen & Früchten
- Heimische Kartoffelsorten
- Gewürze & Kräuter unserer Wälder
- Begiesse dein Glück mit auserlesenen Weinen (im Preis nicht inbegriffen)
- Abrundung mit einem «feinen» Dessert unseres Kochs Reto

GEBRAUCHSANLEITUNG SOLAR TRÜFFEL-RACLETTE



Kartoffel schneiden, den Trüffelbutter
darauf verteilen



Dein von dir ausgesener Käse
schmelzen, darüber fliessen lassen



Perfektioniere mit unseren Beilagen



Reichlich Burgundertrüffel
darüber raffeln



Du bist soweit – genieße
und begiesse dein Glück!

