

«Fisch-Feuer 2024»

ein kulinarisches Feuerwerk mit Roland Birr
im Eventraum der Fischzucht Bremgarten



Filet auf dem Holzbrett



Forellen-Saibling-Mango-Tatar

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend im neuen Eventraum der Fischzucht Bremgarten. Wir überraschen Sie mit erlesenen Fischmenüs. Zu jedem Gang servieren wir einen passenden Wein. Neben dem kulinarischen Genuss erfahren Sie viel Interessantes über Wein und Fisch.

Daten: Fr 08. November 2024, 19 Uhr
Sa 09. November 2024, 19 Uhr

Fr 06. Dezember 2024, 19 Uhr
Sa 07. Dezember 2024, 19 Uhr

Preis: Fr. 150.- / Person
(Frühbucherpreis Fr. 135.- bis 30 Tage vor dem Anlass)

Im Preis inbegriffen sind: Apéro, Vorspeise, 4-Gang-Menü, Dessert, je ein Glas Wein pro Gang, Wasser und Kaffee



Regenbogenforelle Singapore Style



Grosse Weine gepaart mit Saibling, Bach-, Lachs- und Regenbogenforellen aus unserer traditionellen Quellwasserzucht.

Authentisch über dem Holzfeuer zubereitet werden:
> gedämpfter Saibling indianisch
> Lachsforellenfilet Saigon
> Bremgartener Regenbogenforellen Singapore Style
> Papillote nach überliefertem Familienrezept

Als Auftakt geniessen Sie kalte Varianten unserer Edelfische, geräuchert oder in Cognac mariniert.

Anmeldungen bitte unter: www.fischzucht-bremgarten.ch/events oder mail@fischzucht-bremgarten.ch / im Laden oder telefonisch

