

«Fisch-Feuer 2023»

ein kulinarisches Feuerwerk mit Roland Birr
im Eventraum der Fischzucht Bremgarten



Fisch-Spiessli



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 03. November 2023, 19 Uhr
Sa 04. November 2023, 19 Uhr

Fr 01. Dezember 2023, 19 Uhr
Sa 02. Dezember 2023, 19 Uhr

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

Im Preis inbegriffen sind: Apéro, Vorspeise, 4-Gang-Menu, Dessert, diverse Weine, 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
- > Bremgarter 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

