SCHLOSS AU
TAGUNGSZENTRUM

Wine and Dine

Klavierzauber und Weingenuss
Donnerstag, 11. Februar 2027, 18.30 bis 22.30 Uhr



Sechs Stationen. Vier Stunden. Ein Flügel im Raum.

Wenn draussen alles winterlich still ist, wird es im Schloss Au erst recht gemütlich: Freuen Sie sich auf ein saisonales Menü, zubereitet in unserer Schlossküche. Vom Apéro bis zu den Friandises, Gang für Gang begleitet von Weinen oder alkoholfreien Kreationen. Dazu Klaviermusik, die sich leise über den ganzen Abend legt. Genuss, der sich Zeit nimmt.

Am Klavier – Moritz Weber
Im Glas – Roger Graf – Vinothek Brancaia
Alkoholfrei – Sara Hochuli – Miyuko

In Kooperation mit
Vinothek Brancaia, www.vinothek-brancaia.ch
Miyuko, www.miyuko.ch

Ihre Gastgeber
Franziska Sägesser, Andre Bruch, Renáta Kamidra Muchová

Was erwartet Sie …
Alles inklusive für 230 CHF (inkl. MwSt).
Vom Apéro über das 4-Gang Menu bis hin zu Friandises, inklusive allen Getränken. Zum Abschluss ein kleines Geschenk für Sie zu Hause.

Tickets
Limitiert auf 50 Plätze, Tickets erhältlich über EVENTFROG. Ihre Wünsche zum Menu und Getränkepaket geben Sie beim Ticketkauf an.

Das Menü

Zum Apéro
Tomaten-Focaccia mit Burrata-Crème

Amuse-Bouche
Randen-Rüebli-Terrine, Haselnuss-Peterli-Crunch, Meerrettich-Schaum

Suppe
Kürbis-Quitten-Suppe

Hauptgang Fleisch
Jungrindsbäggli an kräftigem Rotwein-Jus (BIO-Fleisch vom Ueli Hof in Ebikon, LU), Kartoffelstock, glasiertes Wintergemüse

Hauptgang vegetarisch
Saftiger Nussbraten an dunklem Jus mit Gemüsewürfelchen Kartoffelstock, glasiertes Wintergemüse

Dessert
Grosis gebrannte Crème mit Schoggi-Crumble und Schlagrahm

Zum Kaffee
Hausgemachte Friandises

Zum Abschied
Ein kleines Geschenk für den Nachhauseweg rundet den Abend ab.

Tagungszentrum Schloss Au Hinter Au 1 8804 Au/ZH
Telefon +41 43 305 55 00 schloss.au@phzh.ch
www.schloss-au.ch

Sara Hochuli MIYUKO

VINOTHEK BRANCAIA

Ein Betrieb der
PH ZH PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE ZÜRICH