LA NOTTE DEL SAKE!

Von Asienspiegel Tipp am 5. Oktober 2015 • Kategorie Tipp

Twittern 0 Empfehlen Teilen 1

LA NOTTE DEL SAKE im Restaurant TImes in Zürich

Tipp by *shizuku* – Sardische Köstlichkeiten, akzentuiert mit edlen Premium-Tropfen aus Japan. Times Ristorante & Smith Winebar und shizuku laden Sie ein zu einem aussergewöhnlichen Abend der kulinarischen Sinne. Küchenchef Giovanni Melis verwöhnt Sie mit einem Buffet an Qualitäts-Slow Food aus Italien. Primi und Secondi von gedämpften Garnelen über Fregola Sarda bis hin zum crispy Spanferkel.

Marc Nydegger, Certified Sake Professional, akzentuiert die sardischen Köstlichkeiten gekonnt mit edlen Premium Sake. Zusammen mit einer extra für diesen Abend aus Japan angereisten Delegation der Konishi Brauerei präsentiert er Ihnen einzigartige Tropfen in perfekter Harmonie mit der Mediterranen Küche.

Was:	LA NOTTE DEL SAKE!
Wann:	Donnerstag, 22. Oktober 2015, 18 bis 22 Uhr.
Wo:	TIMES, Gasometerstrasse 7, 8005 Zürich
Anmeldung:	Bis 19.10.2015 unter +41 44 211 99 77 oder restaurant@times-zurich.com
Preis:	CHF 98.- pro Person für Buffet mit Sake-Begleitung