

14.09. 2024

Zürich Pressemitteilung: Beat Caduff kocht - ehem. Caduff's Wine Loft Agenda Herbst 2024

Von Beat Caduff Wi...



Bild Rechte

Roth&Schmid Zürich

(Zug)(PPS) **Beat Caduff kocht ehem. Caduff's Wine Loft - Agenda Herbst 2024**

Ein Fest für Feinschmecker und Feinschmeckerinnen

Alpenblick Arosa - Wildwochen

Datum: 28. September bis 5. Oktober 2024

Geniessen Sie die wilde Schönheit der Alpen mit exquisiten Wildgerichten in der idyllischen Umgebung von Arosa.

Weitere Infos erhalten Sie telefonisch unter +41 81 377 14 28

Fischerstube - Wildmenu

Datum: Sonntagmittag, 13. Oktober 2024

Freuen Sie sich auf ein kulinarisches Highlight in der Fischerstube – ein Anlass, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten! **Fischerstube Zürihorn**

Bellerivestrasse 160

8008 Zürich

+41 44 250 59 50

fischerstube @ comercio.ch

Bederhof - Jagdessen Ausnahmezustand im BeVom 21. bis 23. Oktober 2024 wird Jagd gemacht. Beat Caduff, Lutz Laubel und Philipp Zumbach kochen mit Erik Hämmerli ein Jagdmenü, welches seinem Namen Ehre macht. Artisan en Comestible Alfred von Escher und Genussaktivist Andrin Willi begleiten und kommentieren das Treiben in Küche und Keller. **derhof**

Datum:

BEDERHOF Restaurant & Bar

Brandschenkestrasse 177

8002 Zürich-Enge

Tel. +41 44 285 15 00

info @ bederhof.ch

Chez Smith - Wildmenu

Datum: 24. bis 26. Oktober 2024 und 31. Oktober bis 2. November 2024

Es erwartet Sie ein aussergewöhnliches Wildmenü, das Ihre Sinne verzaubern wird - kreiert von Mathieu Bacon und Beat Caduff **Chez Smith**

Grubenstrasse 27

8045 Zürich

info @ chez-smith.ch

+41 43 333 04 53

Freundeskreis - Aus Loft's Zeiten mit meinen Lieblingsköchen - Wildmenü:

Datum: 13. bis 16. November 2024

Ein besonderes Wildmenü, zubereitet von Beat Caduff's Lieblingsköchen Alex Jakob und Lutz Laubel aus den Loft-Zeiten. Ein wahrer Genuss für Wildliebhabende

Freundeskreis Eventspace

Vis à vis Freihofstrasse 10, 8048 Zürich

www.freundeskreis.li

+41 79 610 33 40

Wir freuen uns, Sie bei einem unseren Anlässen begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen schon jetzt einen genussvollen Herbst!

Herzliche Grüsse und mit grosser Vorfreude,

Beat Caduff

Für Reservierungen oder weitere Informationen stehen Ihnen die jeweiligen Restaurants gerne zur Verfügung.

Über die Organisation:

Exklusive Vinothek zum Wohls (Zug) AG von Beat Caduff: Genuss in kleiner Runde mit persönlicher Note Zug, 15.9.2024 – Die Vinothek von Beat und Natascha Caduff bietet Weinliebhabern und Geniessern ein aussergewöhnliches Erlebnis. Mit einer sorgfältig Auswahl von Weingütern, die durch Qualität und Authentizität überzeugen. siehe www.wineloft.ch

Neben der exklusiven Auswahl an Weinen organisiert Beat Caduff kleine Degustationen, die als Einstieg in einen unvergesslichen Abend. Besonders beliebt sind die Themen-Degustationen, an denen maximal 14 Personen teilnehmen können, sowie die Käse- und Wein-Degustationen, die alle von Caduff persönlich mit vielen Hintergrundinformationen und spannenden Geschichten begleitet werden.

Für private oder geschäftliche Veranstaltungen steht ein gehobenes Catering zur Verfügung, das für bis zu 12 Personen buchbar ist. Dabei wird grosser Wert auf persönliche Betreuung und erstklassigen Service gelegt.

Darüber hinaus bietet Beat Caduff Beratung für Gastrokonzepte an. Von der Gestaltung von Wein- und Menükarten über die Einarbeitung und Schulung von Personal bis hin zum Probekochen der Gerichte – Caduff steht Gastronomen mit seiner langjährigen Erfahrung zur Seite und teilt sein fundiertes Wissen über Wein und Küche.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter www.wineloft.ch

Pressekontakt:

Vinothek zum Wohlsein (Zug) AG
Chamerstrasse 176
6300 Zug

+41 41 710 27 14
caduff @ wineloft.ch

CADUFF'S
WINE LOFT unterwegs...

Kategorie

Freizeit & Vermischtes

Source URL: *<https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/zuerich-pressemitteilung-beat-caduff-kocht-ehem-caduffs-wine-loft-agenda-herbst>*