



Einladung zur Degustation und Referat Breil Pur London Dry Gin Mittwoch, 11. März 2015 in Chur

Liebe Slow-Fooder und Freunde von Slow Food

Gintastisch – so titulierte das Magazin „Marmite“ diesen rein biologischen Gin aus der Surselva mit hundert Prozent Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze aus der Schweiz.

Beat Sidler und Gustav Inglin geben uns an diesem Abend Einblicke in die Welt des *Breil Pur Gin*. Von der Idee, Umsetzung bis hin zum Endprodukt von höchster Qualität, das die Fach- und Barszene sowie anspruchsvolle Geniesser begeistert. Neben dem London Dry Gin umfasst das Angebot den *Sloe Gin* sowie die delikaten *Gin-Truffles*. Abgerundet wird der Abend mit einer feinen Suppe mit Gin...

wir freuen uns aufs Degustieren und Geniessen!

(Mehr Infos zu Breil Pur London Dry Gin unter www.breilpur.ch)

Wer Alle Gin-Freunde, Neugierige, Freunde von Slow Food

Wann Mittwoch, 11 März 2015

Zeit ab 18.00 Uhr ... *anschliessend an Degustation, wer will – gemütliches Ausklingen des Abends*

Ort Caviezel AG, Ringstrasse 35c 7000 Chur, genügend Parkplätze Innenhof

Kosten Slow-Food Mitglieder: keine/ Nicht-Mitglieder: Fr. 15.-

Anmeldung bis 4. März 2015 an > convivium@slowfood-grischa.ch

Anmeldung:

Anzahl Personen: _____

Name/Vorname: _____

Evtl. Adresse _____

Telefon/Email _____

Slow Food Mitglied/Nichtmitglied _____ (J/N)

E-Mail: convivium@slowfood-grischa.ch oder FAX 081 252 29 54

Sekretariat Büro Dr.iur. Rainer Riedi, Poststrasse 22, 7000 Chur

