



Slow Food® Nordbünden

## Herzliche Einladung zum Anlass Geheimnisse und Besonderheiten des Olivenöls bei Babis (der Grieche)



**Mittwoch, 12.06.2013**  
**ab 18.30 Uhr**

Liebe Slow-Food Mitglieder

Es freut uns sehr, Euch zum Anlass „Besonderheiten und Geheimnisse des Olivenöls“ bei Charalambos Kyrialanidis, besser bekannt als Babis „der Grieche“ einzuladen.

18.30 Uhr Treffpunkt beim Griechen, Obere Gasse 3 in Chur [www.der-grieche.ch](http://www.der-grieche.ch). Das Auto kann z. B. in den nahen Parkhäusern Arcas oder Lindenquai abgestellt werden.

Babis erzählt uns allerlei Interessantes rund um das Olivenöl und bereitet uns einen Apèro mit griechischen Spezialitäten.

**Kosten:** Apèro mit Degustation und griechischen Spezialitäten, ohne Wein Fr. 17 .00 pro Mitglied/ Fr. 20.00 pro Nichtmitglied (je nach Anzahl der Teilnehmer mieten wir die Hasenstube in der Martinskirche, dadurch kann sich der Preis etwas erhöhen.)

Wir freuen uns auf Eure Teilnahme und erwarten gerne Eure Zusage bis **am 06. Juni 2013**.

Edgar Gollner, Rainer Riedi

**Anmeldung:**

Anzahl Personen: .....

Name/Vorname: .....

Adresse und Tel.Nr.: .....

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

E-mail: [convivium@slowfood-grischa.ch](mailto:convivium@slowfood-grischa.ch) , Tel. 081 252 29 59 / FAX 081 252 29 54.