

JANUAR-EVENT MIT JAIME, JAMES & EDI THE NOSE

Wir fliegen Jaime, versierter Koch und Künstler am Kochherd, direkt aus Spanien ein!

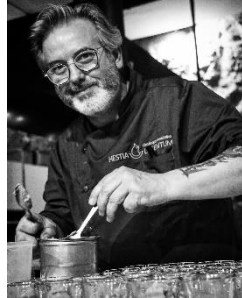
Zwei Tage Spanien-Genuss-Spektakel!

Wo? In der MENSABERUFSSCHULE in Ziegelbrücke!

Sa 28.1. → 18.30 - ca. 23 Uhr, max. 22P, Tapas- & Nose-Big Bottles, 145.00/P (Tapas+Nose-Weine)

So 29.1. → 11.00 - ca. 17 Uhr, max. 22P, Apéro, Tapas, 3 Vorspeisen, HG Arroz/Paella - grosse Pfanne, 2 Dessert 225.00/P (Essen+ Nose-Weine)

Mo 30.1. → **Bei Bedarf:** Insider-Treffen im kleinen Kreis – Spanisch – liebenswert – etwas chaotisch! Wer dabei ist, ist dabei! Ein spontan organisierter Abend «a la española». Sicher ist, Essen und Trinken kommen nicht zu kurz! Voranmeldung erwünscht! Dann sehen wir weiter...!



Jaime Seva Lozano

- Hat sich der Gastronomie verschrieben
- Erregt national Aufmerksamkeit
- Lebt heute seinen Traum, bietet Events und Schulungen an, <https://hestialucentum.com/>
- Wird gefördert vom Ministerium für Gesundheit und Konsum

Presse-Auszug

Der Bürgermeister der Region hat hervorgehoben, dass Jaime Seva Lozano einer der Gastronomen ist, der sich durch seine Feinheit sowie der sorgfältigen Zubereitung seiner kulinarischen Kreationen abhebt. Jaime weist eine unermüdliche Konstanz auf, die Qualität der von ihm verwendeten Rohstoffe werden penibel genau selektioniert. Aus diesem anspruchsvollen Fundus werden innovative Eigenkreationen aus persönlichen Ideen und traditionellen Rezepten geboren und in Gerichten präsentiert, die dem anspruchsvollsten Feinschmecker würdig sind!



James T. Cloppenburg

Passionierter Koch "nose-to-tail", Food-Hunter, lebt und liebt seine Philosophie <https://www.essensaciones.com/> James ist Chef und Teil der Seele von Essensaciones GmbH. Er kann auf eine 30-jährige Berufserfahrung, u.a. Mitwirken in Sternerestaurants, zurückblicken. Er verwendet gezielt ausgesuchte Produkte und Spezialitäten der spanischen, mediterranen und nordeuropäischen Küche, vorwiegend aus der

Comunidad Valenciana, provincia de Alicante (E) und der Schweiz, wenn möglich regional und nachhaltig.

Was verbindet Jaime und James?

Die beiden haben sich in den 90er Jahren in Spanien kennengelernt. Sie haben bei zahlreichen Gelegenheiten zusammengearbeitet. Ihre Leidenschaft für das Kochen und ihr gemeinsames Wissen haben zu einer großen Freundschaft zwischen ihnen geführt. Diese verbindet sie bis heute, zusammen mit der Passion zur spanischen Küche und spanischen Produkten.

Das gemeinsame Interesse an der gelebten, spanischen Ess- und Trink-Kultur, Lebensmittel in Top-Qualität zu verwenden und die unermüdliche Leidenschaft, Neues auszuprobieren, teilen Sie gerne mit uns am 28.-30.1.23.

Beitrag EDI THE NOSE: *Wie täglich im Restaurant La Bouteille gelebt, werde ich Ihren Gaumen mit meinen eigenen Weinkreationen aus Gross- und normalen Flaschengrößen verwöhnen und Essen+Trinken zum Sinnes-Spektakel vermählen! In dieser Kombination mit Jaime und James ein sicher neues und einmaliges Erlebnis für alle Beteiligten – natürlich mehrdimensional mit EDI THE NOSE-Gläsern! Ich freue mich sehr auf diese wunderbare Herausforderung!*

„Wer SOLCHES lebt, kann nur SOLCHES lieben!“

(Zitat eines Unbekannten, der KULTUR versteht + Essen, Wein und „Mensch sein“ l(i)ebt!)

Anmelden bis 24.1.23

Da es sich um einen gemeinsamen Kundenevent für max. 22 TeilnehmerInnen von Essensaciones GmbH und In vino vita AG handelt, empfehlen wir Ihnen, rasch zu reservieren, damit Sie Ihren Platz auf sicher haben. Via E-Mail (invinovita@invinovita.ch), SMS, WhatsApp, oder auf Telefon 044 926 40 00. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

Bequem mit dem Zug (ca. 1h) oder mit dem Auto anreisen (ab Stäfa ca. 30-35 Min.)

Parkplätze sind genügend vor der Mensa vorhanden; vom Bahnhof Ziegelbrücke sind es 5 min. Gehweg – siehe Skizze unten!

Adresse Event: Mensa Berufsschule, Berufsschulareal 1, 8866 Ziegelbrücke, Tel. 076 624 74 91 (James T. Cloppenburg)

Skizze Gehweg Bahnhof Ziegelbrücke bis Mensa und Parkplatz Auto 🚗



Anreise mit Auto <https://goo.gl/maps/VGhgq5CnUJNMauWP7>