

WINZERBATTLE IN FÜNF RUNDEN SAMSTAG, 14. JUNI 2025

WINZERBATTLE



ALCOMEDIAN

ALCOMEDIAN

PIMP YOUR WINE & DINE!

Erleben Sie eine einzigartige Kombination aus Weingenuss, Spannung und Humor! Beim Winzer-Battle treten zwei Winzer gegeneinander an und präsentieren ihre besten Tropfen in einem unterhaltsamen, kulinarischen Duell. Begleitet von einem exquisiten 5-Gang-Menü werden die Gäste zu Juroren und entscheiden, welcher Wein das Duell für sich entscheidet!

Ablauf des Abends:

- **Runde für Runde Genuss**
Zu jedem Gang des Menüs präsentieren die beiden Winzer je einen ihrer besten Weine. Beide geben somit ihre Angriffstechnik bekannt und warum gerade ihr Wein perfekt zum Gericht passt. Anschliessend dürfen die Gäste probieren und für Ihren Favoriten abstimmen.
- **Humorvolle Moderation durch den Alcomedian**
Der Abend wird durch den Alcomedian charmant und humorvoll begleitet. Mit viel Witz und Einfallsreichtum führt er durch das Programm, stellt die Winzer auf die Probe und sorgt dafür, dass jede Runde zu einem kleinen Show-Highlight wird. Sie werden lachen, genießen und mitfiebern!
- **Finale und Siegerehrung**
Nach jeder Runde werden die Stimmen gezählt und am Ende des Abends der Gewinner des Winzer-Battles gekürt. Doch der wahre Gewinner steht jetzt schon fest: Ihr Gaumen!

5 Gänge

Ein exklusives Menü, das perfekt auf die Weine abgestimmt ist.

2 Winzer

präsentieren in jeder Runde ihre Angriffstechnik. Ein Schlag in Form eines Weines. Das Publikum bestimmen welcher Wein besser gepasst hat.

1 witziger Ringrichter

Humorvoll und interaktiv – der Alcomedian führt Sie durch den Abend und sorgt für beste Unterhaltung.

WINZERBATTLE



ALCOMEDIAN

ALCOMEDIAN

MENÜ

Alkoholfreier Begrüssungs-Drink

1. Runde

Lachstatar mit Mango und Avocado serviert Toastbrot

Vegi: Gemüsetatar mit Mango und Avocado serviert mit Toastbrot

2. Runde

Geschichteter Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas mit Balsamico und frischem Basilikumblatt

3. Runde

Entrecôte mit Chimichurri serviert mit Lauch-Kartoffelgratin und kleinem Gemüsebouquet; ausgarniert mit Thymian

Vegi: Duo aus Beet Wellington (vegetarisches Filet im Teig) und Champignon gefüllt mit Gemüse serviert mit Lauch-Kartoffelgratin

4. Runde

Käsevariation mit Nussbrot - ausgarniert mit Mango Chutney und Feigensenf

5. Runde

Limoncello-Mousse



Apéro und 5-Gang-Menü
inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee sowie Comedy vom Feinsten

CHF 130.00 pro Person

Start: 18.30 Uhr

Gasthof zum Rössli | Zentralstrasse 1 | 5610 Wohlen | www.gasthofroessli-wohlen.ch |
info@gasthofroessli-wohlen.ch | +41 56 622 15 61

In Zusammenarbeit mit

ALCOMEDIAN

