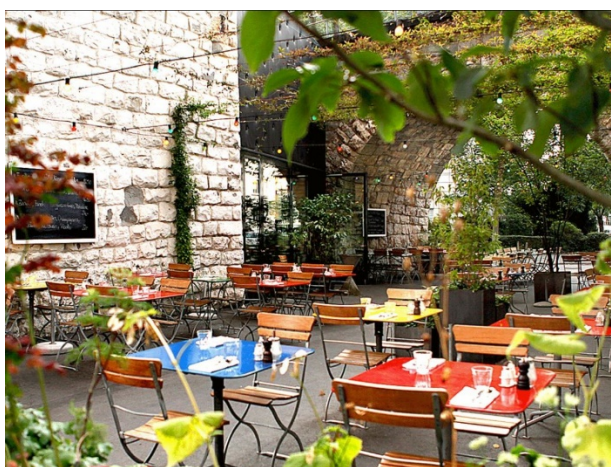


Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



RESTAURANT MARKTHALLE

NEWSLETTER JUNI 2019



Liebe Freunde des Restaurant Markthalle

Der Frühling neigt sich dem Ende zu, und der Sommer kündigt schon bald die ersten Hitzetage an. Es ist die Zeit der Gemütlichkeit und des gemeinsamen Verweilens.

Wir freuen uns, mit alten Bekannten bei einem Glas Wein zu plaudern und erfreuen uns den lauen Abendstunden.

Genießen Sie die Zeit der Häppchen und des mediterranen Lebensgefühls.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

DIESEN MONAT

- **Mediterrane Häppchen** im Juni 2019
 - Wir **celebrieren** die **mediterrane Aperitivo** Kultur
 - **Vini Ticinesi** von **Tenuta Luigina** auf unserer **Sommerkarte**
 - **Im Juni** öffnet unser **Pasta Mercato im Bogen 52** seine Tore
 - **Degustation** mit **Antonutti Weinen** am **4. Juni 2019**
 - Lernen Sie **Nadia el Bouziani**, Ihre **Ansprechperson für Bankette & Events** am **17. Juni 2019** persönlich kennen
 - Aktuelle **Feiertage**
-

MEDITERRANE HÄPPCHEN 1. bis 29. Juni 2019, jeweils ab 18.00 Uhr



MEDITERRANE HÄPPCHEN

BURRATA oliventapenade	9.50
MELANZANE fetakäse, linsensalat / vegetarisch	9.50
FALAFEL bohnenpüree, randen, limetten-aioli / vegetarisch	9.50
BOLINHOS DE BACALHAU stockfischkroketten, aioli / nordostatlantik	11.00
GAMBAS AL AJILLO crevetten, knoblauch, piri-piri, olivenöl / vietnam	13.50
TOSTADA caponata, jamón ibérico / spanien	12.50
KUZU KÖFTE lammfleisch, käse, spinat / schweiz	9.50
VITELLO TONNATO kalbfleisch, thonsauce, kapern / schweiz	12.50
ALBONDIGAS rindfleisch, pikante tomatensauce / schweiz	9.50
BAKLAVA koriander-joghurtreis	12.50



WIR ZELEBRIEREN DIE APERITIVO KULTUR

Ab Juni 2019 zelebrieren wir den ganzen Sommer die mediterrane Aperitivo Kultur! Lassen Sie uns die Zeit der warmen Abende gemütlich mit der Familie, Freunden und/oder Arbeits-Kolleginnen sowie -Kollegen bei einem entspannten After-Work-Aperitivo geniessen. Begleitet von feinen mediterranen Kleinigkeiten, die wir gerne zum einen oder anderen Drink servieren.

Und wenn es Sie nach weiteren Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum "gluschtet", so haben wir unsere Speisen im Juni für Sie um eine wunderbare Karte mit mediterranen Häppchen ergänzt. Verpassen Sie die kulinarische Mittelmeerreise nicht!

Passend zur Sommerzeit haben wir auch unsere Getränkekarte entsprechend aufgepeppt.

Lust auf etwas Prickelndes wie unser Yuzu-, Rhubarb- oder Basil-Sprizz, oder lieber einen erfrischenden Schaumwein? Denn auch diese kommen im Sommergewand daher. Zum Beispiel der Hopped Apple Cider, oder der ausgezeichnete Rhubarb Sparkling Brut, beide von der Abavas Family Winery. Sie erhalten diese im Offenausschank sowie auch in Flaschen.

Aber auch unsere herrlichen Craft Biere wie auch das sommerliche Weinangebot repräsentieren die warme Jahreszeit wunderbar!

Wir freuen uns sehr, Sie bald mit unseren Sommergetränken verwöhnen zu dürfen!

VINI TICINESI VON TENUTA LUIGINA

Die Tenuta Luigina ist die Wirklichkeit gewordene Inspiration zweier Männer. Der Traum von Fabio Bruni und Ettore Biraghi war es, einen Ort und einen Betrieb zu schaffen, die all ihre Anliegen widerspiegeln.

Im Tessin nehmen ihre Weine Gestalt an, kleine handwerkliche Schmuckstücke, auf die sie stolz sind. Ziel ist es, den großzügigen Terroirs des Tessins das Beste zu entlocken und gleichzeitig feine und stilvolle Weine mit einer einzigartigen Persönlichkeit zu erzeugen: Nämlich die der beiden!

Fabio Bruni, Unternehmer und großer Weinliebhaber und der Önologe Ettore Biraghi sind die zwei Seelen des Abenteuers. Das Zusammentreffen dieser beiden Berufe und Persönlichkeiten, die durch die gemeinsame Leidenschaft für den Wein verbunden sind, erweckt die Tenuta Luigina zum Leben. Sie ist ein Ort, an dem sich Natur, Tradition und Vorzüglichkeit im Namen des Tessiner Qualitätsweins vereinen.

Auf unserer aktuellen Getränkekarte finden Sie die folgenden Weine der Tenuta Luigina:



La Dama Bianca 2018

Merlot, Viognier, Chasselas, 6 Monate im Stahltank 12.5 %

Intensives und brillantes Strohgelb. In der Nase präsentieren sich leichte Blumen- und Zitrusfrucht-, exotische Fruchtaromen, leichte mineralische Note im Abgang. Gute geschmackliche Beständigkeit, ein Wein mit einem komplexen Körper.



Vittoria 2017

Merlot, 15 Monate im Barrique 13.5 %

Rubinrot, klar, mit aromatischer Fülle. In der Nase reine Noten von Himbeeren und Kirschen, angereichert mit Düften von aromatischen Kräutern und Blumen. Der erste Schluck ist von bemerkenswerter Eleganz, die Tannine unterstützen die leichte Säure. Intensiv, aromatisch, langanhaltend, strukturiert, gut ausgewogen und schon sehr angenehm, trotz dem jungen Alter.



Ronco de Profeti 2017

Merlot 30% in Amphora 70%, 15 Monate im Barrique, keine Zugabe von Schwefel 13.5%

Sattes Rubinrot und klar, von mittlerer Intensität mit einem leichten granatroten Reflex. Der Duft drückt sich intensiv und komplex aus nach einer Note von Zwetschgen und Heidelbeeren, gefolgt von Rhabarber und Eukalyptus, Braten und einem finalen Balsamico-Akzent. Wichtiger Wein von Stärke, mit guter geschmacklicher Intensität. Gut ausgewogen, fein und robust.

PASTA MERCATO

ERÖFFNUNG IM JUNI 2019

Wir freuen uns sehr im Juni 2019 den «Pasta Mercato» im Bogen 52 der Markthalle zu eröffnen!

«Pasta Mercato» – wie es der Name verspricht, zelebrieren wir die Herstellung und Vermarktung von frischer Pasta. Unsere haus- und handgemachten Ravioli, Cappelletti, Caramelle etc. produzieren wir täglich frisch vor Ort. Dies stets nach eigenen italienischen Rezepten. Wir achten auf ausgezeichnete Qualität und arbeiten nur mit auserlesenen Mehlen sowie den besten Zutaten.

Halten Sie Augen und Ohren offen, bald ist es soweit...

ANTONUTTI WEINDEGUSTATION Am 4. Juni 2019

Wir laden Sie herzlich ein mit uns die neuen Jahrgänge der Antonutti Weine aus dem Friaul zu degustieren. Freuen Sie sich auf schöne sommerliche Kreationen! Riccardo Durandi wird persönlich vor Ort sein und die Weine vorstellen:

Datum: Dienstag, **4. Juni 2019**
Zeit: **17.00 Uhr bis ca. 20.00 Uhr**
Ort: Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
Anmeldung: Eine Anmeldung wird nicht benötigt
Kosten: Offeriert von Restaurant Markthalle

IHRE ANSPRECHPERSON FÜR BANKETTE & EVENTS Lernen Sie Nadia el Bouziani persönlich kennen



Wir freuen uns sehr Nadia el Bouziani im Restaurant Markthalle Team willkommen zu heissen. Nadia ist Ihre Ansprechperson für Bankette und Events. Das Restaurant Markthalle - mit seiner ungezwungenen Atmosphäre - bietet Ihnen den geeigneten Rahmen mit Ihren Geschäftspartnern, Familie und Freunden genussvolle Speisen gepaart mit wundervollen Weinen zu geniessen. **Verpassen Sie die Gelegenheit nicht, Nadia anlässlich eines Apéros persönlich kennen zu lernen:**

Datum: Montag, **17. Juni 2019**
Zeit: **um 18.00 Uhr**
Ort: Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich
Anmeldung: Per Email an gruppen@restaurant-maha.ch
Kosten: Offeriert von Restaurant Markthalle

AKTUELLE FEIERTAGE

Das Restaurant Markthalle bleibt am Pfingstmontag, 10. Juni 2019 geschlossen:

Copyright © Restaurant Markthalle, Alle Rechte vorbehalten.

RESTAURANT MARKTHALLE

Limmatstrasse 231
8005 Zürich
Telefon 044 201 00 60
info@restaurant-maha.ch

DI bis SA 09.00-24.00 Uhr
MO 09.00-23.00 Uhr / SO geschlossen
durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr
www.restaurant-maha.ch

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:

