

natürlich & regional



für 100 % Genuss

Wagyu-Degustation mit Weinbegleitung auf Bio-Hof in Willisau

Hanspeter Suter vom Restaurant Kreuz in Emmen kocht für uns ein **7-Gang Menu** mit Wagyu Fleisch. Begleitend zum Wagyu Menu servieren wir die passenden Weine vom toskanischen Spitzenweingut Monteverro. Die Weine werden von **Gerstl Weinsektionen** vorgestellt.

Wann: **Samstag, 27. April 2024** Start 16 Uhr
Sonntag, 28. April 2024 Start 11 Uhr

(Bitte melden Sie sich für einen Termin an oder teilen Sie uns Ihre Flexibilität mit und wir teilen Sie ein)

Wo: Direkt auf unserem Bio-Hof
Gunterswilerweid 1, 6130 Willisau

Programm: **1. Apéro**
2. Führung auf dem Hof mit vielen interessanten Informationen über Wagyu.
3. Essen mit Weinbegleitung

Wir hoffen auf schönes Wetter, dass wir im Freien sitzen können, ansonsten sind wir in der neu gebauten Scheune.

Menu: Grammelschmalz, Tatar, Ramen, Burger, Oxenschwanz, second cut, Smoker, Edelstücke, Geschmortes, Kaffee und Dessert (ohne Wagyu)

Weine: Monteverro: Vermentino, Chardonnay, Verruzzo, Mia Ma', Terra di Monteverro, Tinata, Monteverro

Preis: Fr. 190 pro Person mit Weinbegleitung
Fr. 140 pro Person ohne Weinbegleitung

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Sugoi Wagyu Team
Familien Stalder und Merz



Bitte melden Sie sich per Mail bei nicolas@sugoi-wagyu.ch an.
Mit Bezahlung der anschliessenden Rechnung sind Sie definitiv angemeldet.
Bei Fragen melden sie sich bei Nicolas (079 867 14 71)