

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](mailto: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)