



**Einladung zum 65. Grand-Marmitage
Samstag, 14. September 2024
im Hotel Campus Hertenstein, Weggis**



Grusswort des Grand-Maître



Liebe Confrères. Liebe Lucullae
Liebe Freunde der Confrérie de la Marmite

Wir, die Freiherrenküche zu Wädenswil, freuen sehr, Euch alle recht herzlich zum diesjährigen 65. Grand Marmitage einladen zu dürfen

Richtig, unsere Confrérie wird 65-jährig. Das heisst aber nicht, dass wir in den Ruhestand treten. Auf keinen Fall. Einzig, dass wir etwas kürzertreten. So findet das diesjährige GM etwas einfacher, nach den neuen Statuten, ohne Sitzung, als «cooler Galaabend» mit unseren Lucullae statt. Wir denken, dass wir mit dem Austragungsort Hertenstein, einem passenden Rahmenprogramm am Samstag-nachmittag und einem «coolen» Referenten aus der Gault Millau Szene einen grossartigen Galaabend verbringen können. Wir würden uns sehr freuen, wenn Ihr zahlreich den Weg nach Hertenstein unter die Räder nehmt.

Mit genussvollen Grüssen euer
Cfr. Rolf Moser
Grand-Maître der Freiherrenküche und
Grossmarmite der Confrérie de la Marmite

Sowie das OK:

Cfr. Markus Kaiser



Cfr. Christian Messerli



Tagesprogramm

Individuelle Anreise nach Campus Hotel Hertenstein ****
Hertensteinstrasse 156, 6353 Weggis

- 12:00 Eröffnung des 65. Grand Marmitage mit Apéro
Hertenstein (Apéro riche)
- Weisswein, Bier, Mineralwasser
Feinste Charcuterie und edle Käse mit Zwirbelbrot und
Bergbutter, Elsässer Flammkuchen mit Schinkenstroh,
schwarzem Pfeffer und Crème Fraîche
Geeiste Melonensuppe Tomate-Mozzarella Spiessli
Gebackene Churros mit pikantem Tomatenchutney
Tramezzini mit Rauchlachscreme, Frischkäse und
Estragon
- 12:15 Begrüssung durch den Grand Maître
Cfr. Rolf Moser
- 13:00 Besammlung zum Nachmittagsprogramm bei der
Schiffstation Hertenstein
- 13:10 Kutschenfahrt zur Brennerei Stalder, Weggis mit
anschliessender Führung und Besichtigung.
Verköstigung der «gebrannten Wasser»
Dauer bis ca.15.45
- 16:45 Rückkehr, Zimmerbezug für Übernachtende
Garderobenwechsel auf «festlich» für Gala-Abend
(Umziehzimmer steht zur Verfügung).
- 17:30 Auftakt zum Gala-Abend mit kleinem Apéro
- 17:45 Aus dem Leben des Gault Millau – Testessers
Maurizio Monteleone, eine unterhaltende Einlage
beim Apéro.
- 18:30 Gala-Dinner (Umfang siehe nächste Seite)
dazwischen Ehrungen und Beförderungen
- 23:00 gemütlicher Ausklang an der Absacker-Bar

Gala-Dinner Grand-Marmitage 2024

Vorspeise 1

**Sommerlicher Pflücksalat mit frischen Kräutern,
Aceto Balsamico, konfierten Tomaten und Grissini**

Vorspeise 2

**Parmesan-Schaumsuppe
mit geröstetem Ciabatta, Zandertatar und Olivenöl**

Zwischengang

Sorbet mit Hausprosecco

Hauptgang

**Am Knochen gereiftes Rindsfilet am Stück gebraten,
Kartoffel-Thymiangratin,
bunten Ofenrübli und Barolojus**

Dessert

**Maracaibo-Schokoladendessert
mit Himbeere und Knusperkrokant**

Kosten für alkoholische Getränke
zu Lasten der Teilnehmer