

GASTRONOMIE, DÉGUSTATION, MORAT

SAVEURS BIO À MORAT

Lors de cette balade, le thème des légumes Bio du Seeland est à l'honneur. Au cœur de la vieille ville, vous aurez tout loisir de découvrir les saveurs Bio de la région. De grands chefs locaux concocteront des plats végétariens uniques issus de l'agriculture durable. Un plaisir culinaire en parfaite harmonie avec les excellents vins Bio du Vully.

Dix stands rythmeront cette balade pour des haltes riches en saveurs. Une place de marché animée vous offrira le bouquet final, pour un joli moment de partage.

Dans un souci de durabilité, toute la vaisselle sera réutilisable ou au moins compostable. Aussi, vous recevrez un verre et des couverts pour vous accompagner dans cette découverte.

Entre amis, en couple ou en famille, réservez votre place et venez vivre la première édition des Saveurs Bio à Morat.



CONTACT

Région Lac de Morat / Region Murtensee
Hauptgasse 27
3280 Morat

+41 26 670 51 12
info@murtentourismus.ch

PRIX

Prix	CHF 85.-
Vins et Saveurs Bio EARLY BIRD	CHF 65.-
Saveurs Bio, sans vin EARLY BIRD	CHF 40.-
Petits Gourmets Bio EARLY BIRD	CHF 95.-
Vins et Saveurs Bio	CHF 75.-
Saveurs Bio, sans vin	CHF 50.-
Petits Gourmets Bio	

BON À SAVOIR

- Détails des prix:
- Vins et saveurs Bio : menu 8 plats avec accord mets-vin, eau
- Saveurs Bio, sans vin : menu 8 plats, eau
- Petits gourmets Bio : 5 plats, eau
- Nos partenaires Bio :
- Légumes : Terraviva et Seeland Bio
- Restauration : Muratum, La Pinte du Vieux Manoir, Kulinarik 3000, Hotel Ringmauer, Monnier, La Ferme 1794, Rudi Reetz Food Consulting, Foodoo, Käserei Schafer
- Vins : Cave du Petit Château, Natürlich Wein, Cru de l'Hôpital, Cave Guillod, Cave de la Tour, Hôtel Murtenhof & Krone
- Divers stands culinaires :
 - 1x apéritif
 - 2x entrée
 - 2x plat principal
 - 1x dessert
 - 1x fromage
 - 1x marché aux légumes
 - 3x stands de vin
- Point de départ : Devant la Porte de Berne

