

Zurigo | Ascona | Basilea | Soletta

Gusto
Servicios



Pablo Buzzo

«Argentina Gourmet»

6. Juli 2019

PABLO BUZZO

Der Argentinier Pablo Buzzo begann seine Karriere 1996 beim «Alma Pater» Francis Mallman in Buenos Aires. Seit 2010 ist Pablo Executive Chef für das Weingut Bodega del fin del mundo, das mit über 2500 Ha Reben zu den grösseren Weingütern Argentiniens gehört. Pablo besitzt Restaurants in den patagonischen Anden und Buenos Aires. Er als einer der grossen Referenten der argentinischen Küche. Seine neue Kochsendung EnModoPatagonia ist beim nationalen Publikum sehr beliebt.

www.pablobuzzo.com
#EnModoPatagonia

Special
Guest



«Argentina Gourmet»

BAUR *au Vins* LAC

Vino bianco

Crios Chardonnay
Susana Balbo - Argentinien - Mendoza
Flasche - Fr. 48.00

Torrentés Barrel Fermented 2016
Susana Balbo - Argentinien - Mendoza
Flasche - Fr. 58.00

Vino rosso

Cuvée 1844 Pinot noir 2017
Bioweingut Lenz - Thurgau - Schweiz
Flasche - Fr. 88.00

Signature Malbec

Susana Balbo - Argentinien - Mendoza
Flasche - Fr. 88.00

Benmarco Cabernet Sauvignon 2014
Susana Balbo - Argentinien - Mendoza
Flasche - Fr. 72.00

Malbec crios Susana Balbo
Susana Balbo - Argentinien - Mendoza
Flasche - Fr. 52.00

«Fuoco & Fiamme»

Apéro Riche

Choripan Argentino - Pan con costra
Argentinische Schweinswurst - Crostini
Morcilla – Salsa criolla de manzana
Knusprige Blutwurst - Frischer Apfel

Ceviche de pesca del día
Ceviche vom frischesten Fisch

Ensalada de Prosciutto crudo Pioradoro di Rapelli
con damasco asado y tomillo

Salat mit Prosciutto crudo Pioradoro di Rapelli
mit gebratener Aprikose und Thymian

Trucha Curada 12 horas - Focaccia
Lachsforelle 12 Stunden mariniert - Focaccia

Gourmet Grill

Bife de Chorizo entero a las brasas
Ganzes Entrecôte vom Grill

Costillar de ternera al fuego
Ganze Rinderrippe am offenen Feuer gebraten
Verduras al rescoldo con Sal de Aqi
Gemüse aus der Glut mit Sal de Aqi

Dulce

Fernandas Flan casero con Dulce de leche
Fernandas Eierflan mit Dulce de leche
Frutas frescas quemadas - Miel - Mascarpone
Frische Früchte vom Grill - Honig - Mascarpone





Gustofestival «Fuoco & Fiamme»

Hauptattraktion und Mittelpunkt der argentinischen Küche sind der Grill und das Feuer. Grosse und kleine Fleischstücke werden darauf knusprig zelebriert und auch für die Gauchos typische Beilagen auf der Glut gegart. Das Zepter für «Argentina Gourmet» im Romantik Hotel Castello Seeschloss übernimmt der Spitzenkoch aus Patagonien Pablo Buzzo.

**Romantik Hotel
Castello Seeschloss**
Via Circonvallazione 26
CH - 6612 Ascona
T +41 91 791 01 61
hotel@castello-seeschloss.ch
www.castello-seeschloss.ch



Argentina Gourmet

Samstag, den 6. Juli 2019 | 19.00 Uhr
Fr. 96.00 Person inklusive Apéro

Online Ticketing

www.gustofestival-ascona.ch

Schlendert man gemütlich entlang der wunderschönen Piazza von Ascona am Lago Maggiore, trifft man am südöstlichen Ende auf das Romantik Hotel Castello Seeschloss. Das Hotel besteht aus drei Gebäuden, welche um den üppigen, mediterranen Garten mit beheiztem Aussenschwimmbad (Mitte/Ende April bis Anfang/Mitte Oktober 25°C) angeordnet sind: Haupthaus und Schlossturm zum See, Casa „Marionette“ und Turm am Schwimmbad Villa „Rosa“.





Prevendita
e
Informazioni
gustofestival.ch

«Fuoco & Fiamme»

Ascona – Locarno

- 19. Juni** **Rooftop Dinner «Fuoco & Fiamme»**
• Mit dem Schweizer Spitzenkoch Norman Hunziker
< Hotel Casa Berno
- 3. Juli** **Cocina Latinoamericana «Fuoco & Fiamme»**
• Gastkoch Santiago Macias Acuña (CO)
< Hotel Villa Orselina
- 5. Juli**  **Tavolata Summer Edition**
• Installation mit Kulinarik Partner Feuerring
< 4 internationale Spitzenköchen
- 6. Juli** **Gustofestival «Argentina Gourmet»**
• Gastkoch Pablo Buzzo (AR)
< Romantik Hotel Castello Seeschloss
- 7. Juli** **Brunch «Fuoco & Fiamme»**
• Installation mit Kullinarik Partner Feuerring
< Romantik Hotel Castello Seeschloss

