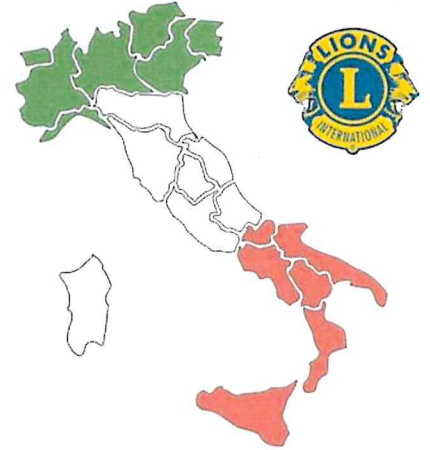


Benvenuti a tutti a Bacchus Italia il 4-5-6 Novembre 2022

Les membres du Lions Club Aubel seront heureux de vous accueillir dans le cadre magnifique du Château de Berlieren à Hombourg, www.chateauberlieren.be
Chemin de Berlieren 11, 4852 Plombières
tout le WK du 4-5-6 Novembre 2022
pour son Bacchus Italia.

Présentation par le Caviste & Dégustation
à l'Italienne de Vins, Antipasti, Repas Gastronomique,
Brunch, Soirée dansante, DJ.



Programme

| | |
|-----------------|--|
| Vendredi | After Work, Cave à Vins & Antipasti |
| 4 Nov 2022 | Dégustation de 8 Vins du Sud de la Botte |
| Dès 18:00 | Groupe Musical: « Just Two », on dance |
| | Sans réservation |

| | |
|---------------|---|
| Samedi | Accueil « Prosecco » + Antipasti |
| 5 Nov 2022 | Présentation -dégustation de 8 Vins par le Caviste. |
| Dès 19:00 | Repas Gastronomique 3 Services Soirée dansante avec DJ |
| | Sur réservation |

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| Dimanche | Brunch Italien |
| 6 Nov 2022 | Lounge Bar Music |
| Dès 11h00 | Présentation de 8 Vins par Caviste. |
| | Sur réservation |

Le Chef du Jour
Saporini Verviers



Les Prix

| | |
|------|-----------------------------------|
| 10 € | Carte de dégustation des Vins |
| 15 € | Assiette de dégustation Antipasti |
| 55 € | Repas du Samedi |
| 40 € | Brunch du Dimanche |
| | Boissons à la carte |

Commandez les Vins

Profitez, choisissez vos vins préférés, que vous pourrez nous commander
jusqu'à Décembre 2022.



Le Samedi: le repas 3 services

- i. Apéritif & Antipasti variés
- ii. Tartare de tomates, Burrata, Pesto et Anchois
- iii. Arrostitini des Abruzzes, Caponata
- iv. Pachiugo, amaretti, café caramel

Le Dimanche, le brunch

- i. Pains : Pagnotta Toscane Filone d'Alta Mura, Mini-viennoiseries.
- ii. Œufs brouillés nature/à la truffe.
- iii. Rigatoni toscans, Ricotta .
- iv. Insalata Caprese
- v. Fromages : Pecorino Sarde, Piave, Fontina
- vi. Charcuteries : Mortadelle, Finocchiona,
- iv. Jambon Tosan.
- vii. Coppa arrostita, Jambon braisé aux herbes,
- viii. Mini-polpette della casa.

Sélection des Vins à déguster

- i. Prosecco Treviso Spago de chez Bortolomiol
- ii. TR3 Pumi Bianco Salento de chez San Marzano
- iii. Fiano Castillo Valle d'Itria IGP de chez Cardone
- iv. Pecorino Superiore Aspetta Primavera de chez Contesa
- v. Dione Negroamaro Salento IGP de chez Cardone
- vi. Montepulciano D'abruzzo DOC de chez Contesa
- vii. SUSCO Susumaniello Salento IGP de chez San Marzano
- viii. SESSANTANI Primitivo di Manduria DOP de San Marzano

Contacts

aubellions@outlook.com
www.lionsaubel.be - facebook.com/lionsaubel
N° compte Œuvres: CBC BE63 7320 5566 4008
Communication : nom + nombre de repas

Réservez vite !!!

au plus tard le 30 Octobre 2022. L'intégralité des
bénéfices sera entièrement versé au profit de nos
œuvres.