



prOmotionen 2018

Fussball-Futter

Probieren Sie die
Länderküchen der
Mannschaften

Ab auf die Insel

Exotische Köstlichkeiten
bei «Sunshine Kitchen»

Glückliche Kühe

Wir übernehmen
Alpkuh-Patenschaften

eldora



DIE LEICHTIGKEIT UND FROHE ART DER INSELBEWOHNER, IHRE KULTUR, DIE EXOTIK DES URSPRÜNGLICHEN LEBENSSTILS SOWIE IHRE GESCHICHTE HABEN UNS INSPIRIERT, DIES AUCH AUF DIE TELLER IN UNSEREN RESTAURANTS ZU BRINGEN. TRÄUMEN SIE SICH EINE PAUSE LANG WEG ZU SONNE, MEER UND FREMDEN GEWÜRZEN.

eldora

SUNSHINE KITCHEN

KOH SAMUI | 29. JANUAR – 2. FEBRUAR | Wer liebt sie nicht, die thailändische Küche: Zitronengras, Limetten, Galgant und Kokosnuss lassen die vielen verschiedenen Gerichte so herrlich duften.

IBIZA | 19. – 23. MÄRZ | Eine kleine blaue Bucht mit ein paar in den Wellen treibenden Segelbooten, im Hintergrund leise Lounge-Musik und dazu leckere Tapas, Paella und frischer Fisch. Ibiza – wir kommen!

YUCATÁN | 14. – 18. MAI | Die Halbinsel Yucatán ist nicht nur die Heimat der alten Maya-Tempel und weissen Sandstrände, sondern auch viele spannende Spezialitäten kommen von hier: Frijoles, Mole, Papadzules, Sopa de Lima – nie fehlen dürfen natürlich Tacos und Fajitas!

MADEIRA | 27. – 31. AUGUST | Steile Klippen, grüne Felsen und mediterrane Küche – das ist Madeira. In unzähligen Churrascarias (Grillrestaurants) wird besonders das Grillieren in allen Varianten zelebriert: Frischer Fisch, Grillspiesse und auch Kochbananen. Dazu reicht man das bekannte Fladenbrot Bolo do Caco.

SRI LANKA | 24. – 28. SEPTEMBER | Vom aromatischen Curry über knusprige Hopper (Reisfladen), Kotthu Rotti (gehacktes Fladenbrot mit Gemüse) und Dhal (Linseneintopf) – diese Woche nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Sri Lanka.

KEY WEST | 19. – 23. NOVEMBER | Ganz im Süden von Florida zieht sich die Inselkette Key West über 150 Kilometer. Krabben, Fisch, Meeresfrüchte, Mais, tropische Früchte und Bohnen: Die Küche des Inselarchipels ist stark geprägt durch die karibischen Nachbarinseln wie Kuba und die Bahamas.



MUNDART⁺ mit René Schudel

GEMEINSAM MIT RENÉ MACHEN WIR UNS AUF EINE REISE QUER DURCH DIE SCHWEIZ. WIR REDEN MIT GEMÜSEBAUERN, KRÄUTERPRODUZENTEN, GEFLÜGELZÜCHTERN UND FISCHERN. SIE ERZÄHLEN UNS IHRE GESCHICHTE, REDEN ÜBER IHRE PRODUKTE UND ZUTATEN.

23.–27. APRIL | 2.–6. JULI | 15.–19. OKTOBER

René Schudel ist unser Botschafter für Nachhaltigkeit. Er ist für uns auf ständiger Geschmacks-Mission. Auf seinen Reisen quer durch die Schweiz inspirieren ihn regionale Köstlichkeiten. Er lässt sich von Streetfood-Gerichten begeistern, schaut Bäuerinnen in die Töpfe und isst sich durch heimische Märkte.

Auch 2018 präsentieren wir Renés neuste Rezepte als «MundART»-Promotionen in unseren Restaurants. In der «MundART»-Broschüre erzählen wir Geschichten über frische, saisonale und regionale Produkte – und natürlich gibt es die Rezepte, mit denen man Renés Gerichte daheim nachkochen kann.



eldora

Sie wünschen, wir kochen!

SPAGHETTI CARBONARA, HACKTÄTSCHLI, CORDON BLEU, APFELSTRUDEL ... HABEN SIE EIN GERICHT, DAS SIE IMMER WIEDER BEGEISTERT? DANN VERRATEN SIE ES UNS, UND WIR KOCHEN ES SCHON BALD FÜR SIE!

SIE WÜNSCHEN, WIR KOCHEN: 5.–9. FEBRUAR/20.–24. AUGUST
IHRE WÜNSCHE WERDEN WAHR: 5.–9. MÄRZ/17.–21. SEPTEMBER

Um Ihnen möglichst grosse Abwechslung bieten zu können, kochen wir für Sie Gerichte aus den Küchen der ganzen Welt. Bei der Promotion «Sie wünschen, wir kochen!» möchten wir die Gerichte kochen, die Ihnen die Welt bedeuten.

Ob das Speisen sind, die Sie bereits bei uns gegessen haben und gerne einmal wieder auf dem Menuplan sehen würden, ob es landestypische Spezialitäten sind oder ein ganz bestimmtes Rezept – wir möchten Sie mit Ihrem Lieblingsessen glücklich machen!

Während dem ersten Teil der Promotion «Sie wünschen, wir kochen» liegen in Ihrem Restaurant eine Woche lang Talons aus. Tragen Sie Ihr Lieblingsgericht ein und werfen Sie den Talon in die bereitgestellte Urne. Wenn Sie ein ganzes Rezept einreichen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden vor Ort.

Aus den Einsendungen wählen wir fünf Gerichte aus. Diese werden Sie während der Woche «Ihre Wünsche werden wahr» auf dem Menuplan finden. Wir wünschen Ihnen schon heute viel Freude bei Ihrem Lieblingsessen!

AWARENESS DAYS

UMWELTSCHONEND ZU ESSEN BEDEUTET NICHT ASKETISCHEN VERZICHT. VIELMEHR GEHT ES UM DEN RICHTIGEN MIX AUS NAHRUNGSMITTELN UND GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN! BEI DEN AWARENESS DAYS STEHEN BIO-PRODUKTE, VEGANE KÜCHE UND FAIRTRADE-WAREN IM RAMPENLICHT.

FAIRTRADE BREAK | 3.–6. APRIL | Geniessen Sie Ihre Pause mit unseren Max-Havelaar-Fairtrade-Produkten. Das Max-Havelaar-Gütesiegel steht für fair gehandelte Waren und garantiert Mindestpreise, langfristige Handelsbeziehungen, würdige Arbeitsbedingungen und eine umweltschonende Produktion. Fairtrade Break – Ihre Pause leistet einen Beitrag zu einer besseren Welt!

FAIR KOCHEN | 6. SEPTEMBER | Bei Eldora geniessen Sie fair – denn wir verwenden für Ihr Mittagessen Produkte von Max Havelaar. Unterstützen Sie den fairen Handel: kaufen Sie fair – bewirken Sie mehr!

WELT-VEGI-TAG | 1. OKTOBER | Pro Jahr essen wir durchschnittlich 53.6 kg Fleisch. Der weltweite Vegi-Tag soll uns die weitreichenden Folgen des Fleischkonsums bewusst werden lassen. Denn wenn viele Menschen ihr Verhalten nur ein klein wenig verändern, ist der Gesamteffekt dennoch ganz schön gross. Darum verwöhnen wir Sie am 1. Oktober mit exotischen Vegi-Gerichten aus der ganzen Welt.

WELT-VEGAN-TAG | 1. NOVEMBER | Bereits 1944 wurde die Vegan Society vom Engländer Donald Watson ins Leben gerufen. Was anfangs noch belächelt wurde, ist heute immer mehr auf dem Vormarsch. Zum Welt-Vegan-Tag gibt es heute ein leckeres Menu ganz ohne tierische Produkte.



eldora



eldora

Grillsaison

BEI ALL UNSERERN GRILLTHEMEN KOMMEN AUCH DIE VEGETARIER AUF IHRE KOSTEN: GEMÜSE-TOFU-SPIESSLI, MAISKOLBEN, GRILLKÄSE, KNACKIGE BEILAGEN UND RASSIGE SAUCEN MACHEN FLEISCHLOS GLÜCKLICH.

Im Sommer gibt es kulinarisch kaum etwas Entspannteres, als den Grill anzuwerfen. Vom Cervelat bis zum argentinischen Asado: Unsere Küchenchefs greifen Grillthemen aus aller Welt auf.

SWISS GRILL | Spiessli, Bratwurst und natürlich der Cervelat, auch gerne mit Käse gefüllt und mit Speck umwickelt – wir Schweizer sind in der Sommerzeit Feuer und Flamme für feine Grillspezialitäten!

FITNESS GRILL | Ein saftiges Pouletbrüstli mit Sour Cream und ein buntgemischter Salat an einer luftigen Vinaigrette ist ein leckeres, gesundes und leicht bekömmliches Grillvergnügen.

ARGENTINA ASADO | In Argentinien wird Fleisch nicht einfach grilliert. Ein «Asado» ist eine südamerikanische Zubereitungstradition von feurigen Schweinswürsten oder Pampa-Steaks, und jede Familie hat ihr ganz eigenes Rezept dafür.

DOWN UNDER BBQ | Geniessen Sie Spareribs wie die Australier, ein zartes Straussensteak oder einen saftigen Burger mit rauchiger BBQ-Sauce.

TANDOORI GRILL | Auch in Indien wird grilliert. Beim Tandoori Grill werden Fleisch, Fisch oder Geflügel in Marinaden aus Naturjoghurt und vielen Gewürzen eingelegt. Das Ergebnis ist unvergleichlich würzig und zart!



FUSSBALL WM 2018

MAROKKO, PERU, SCHWEDEN, JAPAN, PORTUGAL UND NICHT ZULETZT GASTGEBER RUSSLAND... KULINARISCH HABEN ALLE LÄNDER DER TEILNEHMENDEN MANN-SCHAFTEN SCHONMAL GANZ SCHÖN WAS ZU BIETEN!

14.-22. JUNI

Während den Gruppenspielen in den ersten Wochen der WM servieren wir spannende Gerichte aus den Länderküchen der Mannschaften – lassen Sie sich überraschen!

Ausserdem haben Sie die Möglichkeit, Ihr Mittagessen bei unserem Tipp-spiel zu gewinnen. Während der Vorrunden verlosen wir täglich unter den richtigen Tipps ein gratis Mittagessen im jeweiligen Restaurant.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Fussball-Weltmeisterschaft und viel Erfolg bei unserem Tippspiel!



eldora

UNSERE ALPKÜHE HEISSEN SENJA,
ORNELLA, VERNELA, SEREINA, TÜBLI,
VERUSCHKA, VIAMALA, ROSY, NARZISSE,
TILLY, PELITTA, RAEZIA, LORA, VALDORA,
PLANKA, VERSASCA, SOLDANELLA,
SILVRETTA UND PERLA.

Alpkuh Patenschaft



3.-5. OKTOBER

Bereits im vierten Jahr unterstützt Eldora die Bauernfamilie Roffler im Prättigau (Graubünden) und übernimmt für jedes Eldora Restaurant die Patenschaft einer Alpkuh. Bäuerliche Familienbetriebe produzieren weltweit mehr als die Hälfte aller Lebensmittel. Sie sind das wirtschaftliche und gesellschaftliche Rückgrat der ländlichen Räume, auch in der Schweiz. Wir möchten mit unserem Engagement auf die Bedeutung der Schweizer Bergwirtschaft hinweisen und uns aktiv für den Erhalt der Alpwirtschaft einsetzen.

Den Sommer verbringen die Kühe auf der schönen Alp Valpun auf rund 1882 m. ü. M., wo sie sich den ganzen Tag Bergkräuter schmecken lassen, die ihre Milch so wunderbar würzig und rahmig machen. Die Milch wird zu feinstem Alpkäse verarbeitet, der im Herbst auf den Speiseplan unserer Restaurants kommt und auch zum Verkauf angeboten wird.

Freuen Sie sich mit uns zusammen auf diese «kuhle» Promotion!



Oktoberfest

DAS MÜNCHNER OKTOBERFEST LOCKT BESUCHER AUS DER GANZEN WELT AN. LÄNGST WIRD DIE URIGE BIERZELT-ATMOSPHÄRE MIT DIRNDLN, LEBKUCHENHERZEN UND EINER ZÜNFTIGEN MAHLZEIT AUCH AUSSERHALB DER BAYRISCHEN GRENZEN GEFEIERT.

9.–11. OKTOBER

Das Oktoberfest hat seine Wurzeln als Pferderennen, das 1810 anlässlich der Hochzeit von Kronprinz Ludwig und Prinzessin Therese auf der heutigen Münchner Theresienwiese stattfand. Deswegen spricht man im bayrischen Volksmund auch schlicht von der «Wiesn».

Doch ob in München oder Zürich: wenn Brezeln, süsser Senf und Weisswürste auf dem Tisch stehen, dann ist es wieder Zeit zum «Zuzzeln». Dazu nimmt man die Weisswurst zwischen zwei Finger, dipt sie in den süssen Senf und führt die Wurst in den Mund, wo das Brät durch sanften Druck der Zähne und gleichzeitiges Saugen aus der Wursthülle herausgezuzelt wird. Messer und Gabeln sind alternativ aber auch zulässig.

Oder man probiert eine der anderen bayrischen Schmankerln wie zum Beispiel Schweinshaxe mit Biersauce, Backhendl oder Leberkäsbrot mit Sauerkraut. Oans, zwoa... an Guada!



Eldora AG
Gebäude A1 M.O.V.E.
Bändliweg 20
8048 Zürich
Tel. +41 (0) 43 255 20 50
info.zuerich@eldora.ch

www.eldora.ch

