WEINE, TWANN

MANGAL-FEST: GRILLIEREN NACH OSTEUROPÄISCHER TRADITION

Erleben Sie einen genussvollen Anlass rund um den Mangal, einen traditionellen Grill aus Osteuropa, auf dem Fleischspiesse über Holzkohle zubereitet werden. Das in Stücke geschnittene und marinierte Fleisch wird bei hoher Hitze rasch grilliert und bleibt dadurch besonders zart und saftig. Der Rauch des Rebholzes verleiht ihm ein unverwechselbares Aroma.

Auch regionale Produkte stehen im Mittelpunkt: Schweizer Fleisch, Gemüse aus der Bielerseeregion und Weine aus den umliegenden Rebbergen. Eine vegetarische Alternative sorgt dafür, dass alle auf ihre Kosten kommen.

Hinter dieser Spezialität steckt eine Familiengeschichte: Elenas Bruder brachte den Mangal aus der Ukraine mit und gab sein Wissen und die Geheimnisse dieser traditionellen Zubereitungsart weiter. Ein authentisches Erlebnis voller Geschmack und Geselligkeit!

PREISE

Preise

Klassisches Angebot, 200 g pro Person	CHF 39.-
Klassisches Angebot, 350 g pro Person	CHF 44.-
Vegetarische Variante (auf Vorbestellung)	CHF 39.-

GUT ZU WISSEN

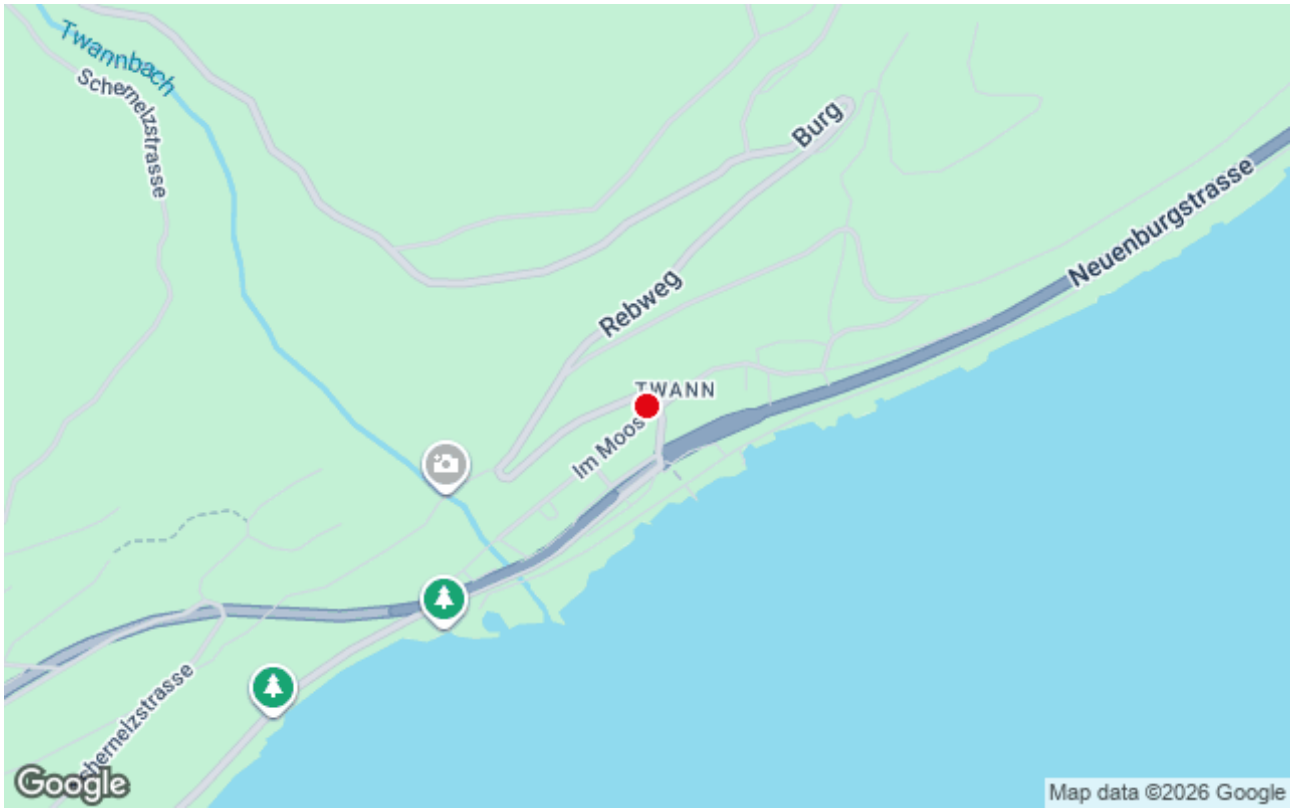
- Zeitraum: Mai bis Dezember
- Gruppengrösse: 10 bis ca. 40 Personen
- Dauer: 3 bis 5 Stunden
- Für Anlässe aller Art geeignet
- Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Ukrainisch, Russisch
- Anreise: Der Bahnhof Twann ist mit dem Zug erreichbar und verfügt auch über Parkplätze. Das Weingut Mürset liegt 50 m zu Fuss entfernt.



CONTACT

Weinbau Domaine Mürset
Moos 28
2513 Twann

+41 79 841 82 86
info@treberwurstessen.ch
muerset-weine.ch



PDF généré le 13.11.2026