VINS, TWANN

FÊTE DU MANGAL : GRILLADES À L'ANCIENNE MANIÈRE SOVIÉTIQUE

Vivez une expérience gourmande et conviviale autour du Mangal, un barbecue traditionnel d'Europe de l'Est permettant de griller la viande sur des brochettes. Coupée en morceaux et marinée, la viande cuit rapidement à très haute température, tout en restant particulièrement tendre et juteuse. La fumée du bois de vigne utilisé pour le feu vient parfumer la marinade et lui donne une saveur incomparable.

L'expérience met également à l'honneur les produits de la région : viande suisse, légumes cultivés autour du lac de Bienne et vins issus des vignobles environnants. Une alternative végétarienne est également proposée pour que chacun·e puisse profiter de cette expérience gourmande.

Derrière cette spécialité se cache aussi une histoire de famille : le Mangal a été rapporté d'Ukraine par le frère d'Elena, qui lui a transmis son savoir-faire et les secrets de cette cuisson traditionnelle. Une expérience authentique, généreuse et pleine de saveurs à partager !

PRIX

Prix

Formule classique 200g/pers.	CHF 39.-
Formule classique 350g/pers.	CHF 44.-
Végétarien (sur réservation)	CHF 39.-

BON À SAVOIR

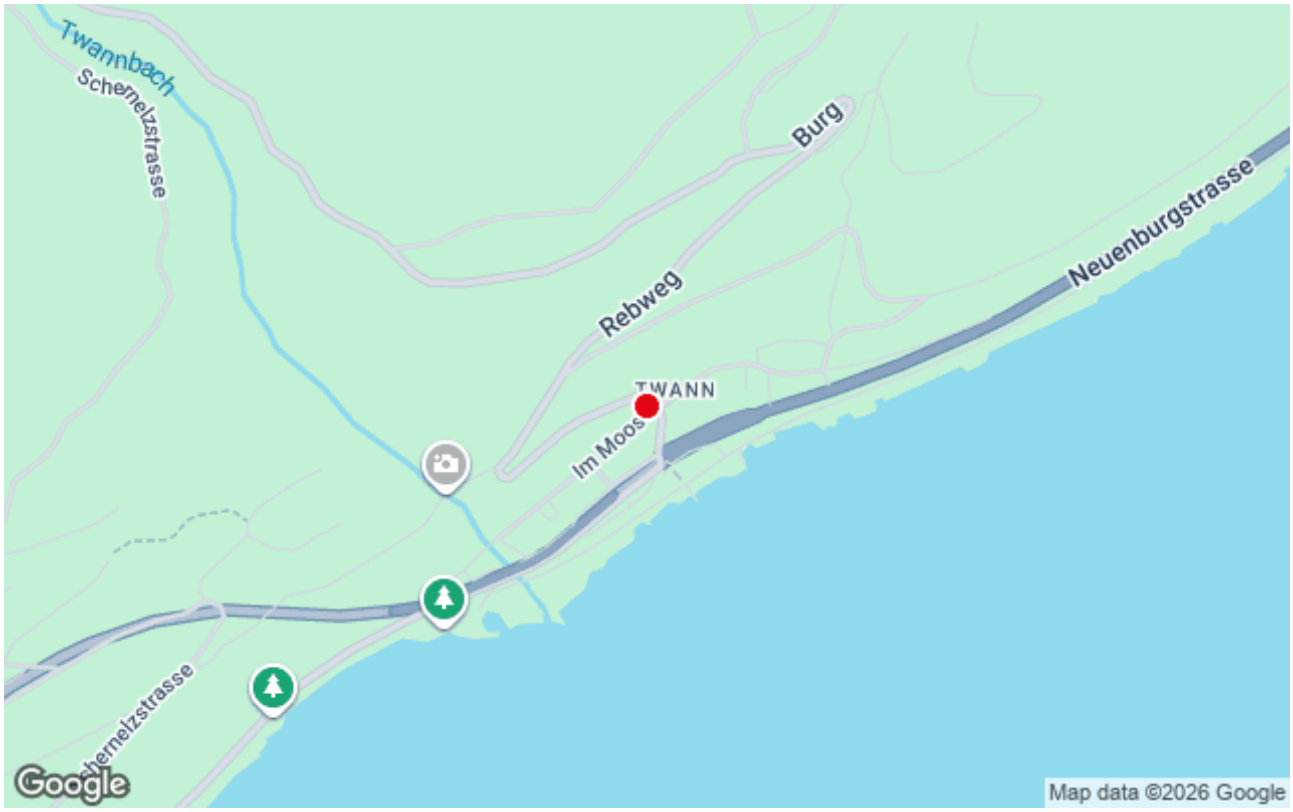
- Période : de mai à décembre
- Taille des groupes : de 10 à environ 40 personnes
- Durée: 3 à 5 heures
- Convient à tout type d'événemnts
- Langues : allemand, français, anglais, ukrainien, russe
- Accès : la gare de Douanne est accessible en train et dispose également de places de parc. Le Domaine Mürset se trouve à 50 m à pied.



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