



SCHMIDT Z&KO.

die vinophile genusswerkstatt



GENUSSKALENDER

FRÜHJAHR / SOMMER
2018



WEINHANDEL

WEINBAR / RESTAURANT

MITTAGSTISCH

GENUSSCHULE

EVENTLOCATION



Carsten Schmidt
Geschäftsführer



Ralf Zacherl
Geschäftsführer



Anja Schmidt
Gesellschafterin



Mario Kotaska
Gesellschafter



Aline Nagel
Betriebsleiterin



Marcel Woest
Küchenchef



Maria Hinrichsen
Gastronomische Leitung



Daniela Lohmeier
Chef de Rang



Anja Lehmann
Gastgeberin Mittagstisch



Maik Omenzetter
Genuss-Experte



Elise Scheller
Eventmanagerin

DAS **SCHMIDT Z** KOLLEGIUM FREUT SICH AUF SIE!

Ähnlich facettenreich wie das Angebot im Schmidt Z&KO. ist unser Team. Bei allen unterschiedlichen Interessen, Talenten und Aufgaben eint uns die Leidenschaft fürs Genießen und die Wertschätzung von individuellen, handwerklich entstandenen Produkten. Wir freuen uns, diese Passion mit Ihnen teilen zu können, beim Kochen, beim Essen, beim „Weinen“.

**WIR HEISSEN SIE WILLKOMMEN IN BERLINS
VINOPHILER GENUSSWERKSTATT!**



SCHMIDT Z&KO.
die vinophile genusswerkstatt

WEINHANDEL

Über 500 verschiedene Weine aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal sind im Angebot. Dazu kommen gereifte Grosse Gewächse und andere Raritäten. Sie suchen den passenden Wein? Wir finden gemeinsam den Richtigen für Sie! Sei es für jeden Abend, für ein besonderes Abendessen oder für ein ungezwungenes Treffen mit Freunden. Bitte sprechen Sie uns an – wir kennen unsere Winzer und deren Weine persönlich. Und geben gerne unser Wissen an Sie, unseren Kunden, weiter.

Bei uns finden Sie Erlesenes u.a. von diesen Weingütern:

Künstler (Rheingau), Maximin Grünhaus (Mosel), Philipp Kuhn (Pfalz), Emrich-Schönleber (Nahe), Fred Loimer (Kamptal), Sattlerhof (Südsteiermark), Domaine de l'Horizon (Languedoc-Roussillon), Bruno Paillard (Champagne), Elisabetta Foradori (Trentino), Barone Ricasoli (Toskana), Álvaro Palacios (Priorat), Graham's Port (Douro)



BUHL BONE DRY – KNOCHENTROCKEN

Reichsrat von Buhl ist ein Traditionshaus und hat sich seit 1849 der Produktion von Spitzenweinen verschrieben. Spitzenqualität gibt es bei uns aber nicht nur bei exklusiven Weinen aus Einzellagen, sondern für uns ist es das essentielle Verständnis einer starken Marke, dass von der Basisqualität bis in die Spitze die Handschrift und das Qualitätsdenken des Hauses erkennbar sind.

Wir bei Reichsrat von Buhl stehen auf trockene Weine. Auf richtig trockene Weine. Trocken laut Deutschem Weingesetz kann aber bis 9g Restzucker sein. Und das ist nicht trocken. Oder uns nicht trocken genug.

Bei uns ist „trocken“ zwischen 0 und 4g Restzucker. Basta. Aber auf der Flasche steht gesetzeskonform eben nur „trocken“. Daher haben wir uns überlegt, unsere Art von trocken, nämlich knochentrocken, zu visualisieren und namentlich auf dem Etikett zu manifestieren. Die nächste Überlegung war, die jeweiligen Weinaromen optisch in den Totenkopf zu integrieren, der für „knochentrocken“ steht. Et voilà – von Buhl Bone Dry was born!

Probieren Sie! Dieser Wein ist nicht im Handel erhältlich, sondern nur in der Weinbar/Restaurant zu genießen!



WEINBAR / RESTAURANT

In unserer Weinbar und im Restaurant ist das Weinregal unsere Weinkarte. Für Weinfreake somit paradiesische Verhältnisse: Sie wählen Ihren Wein aus – dieser lagert gekühlt bzw. temperiert in den Weinschränken und wird Ihnen dann für den Handelspreis zzgl. 15€ Korkgeld am Tisch zu Ihrem Essen serviert.

Lust, mehrere Weine auszuprobieren und zwar glasweise? Wir bieten Ihnen eine Auswahl von täglich wechselnden offene Weinen. Oder Sie nehmen unsere Weinbegleitung, diese ist abgestimmt auf das Speisenangebot. Sie reicht von

kalten regionalen Köstlichkeiten bis hin zu Gerichten, die auch das Fachjournal **Der Feinschmecker** überzeugten. Unsere Speisekarte finden Sie unter www.schmidt-z-ko.de.

Lassen Sie sich verführen!

Unsere Weinbar/Restaurant ist von Dienstags bis Samstags ab 18 Uhr geöffnet. Küchenschluss für warme Speisen ist um 21.30 Uhr. Wir bitten um eine Reservierung im Restaurant.



MITTAGSTISCH

Einfach mal eine Pause machen – bei Omas Eintopf oder bei hausgemachten Kartoffelgnocchi. Kommen Sie vorbei und schauen Sie uns bei der Zubereitung zu. Unser Team verwendet täglich frische Zutaten und sorgt für Abwechslung. Gerne beantworten unser Koch Marcel Woest und seine Crew Ihre Fragen und geben Tipps für das Kochen am eigenen Herd.

Appetit bekommen? Dann direkt an der Kasse den Lunch bestellen. Von Dienstag bis Samstag zwischen 12 und 15 Uhr.

GENUSSCHULE

Kochen lernen oder die Kochkunst verfeinern? In unserer Genussschule bieten wir regelmäßig Kochkurse an. Ob Einsteiger oder Hobbyköche – jeder findet seine kulinarische Herausforderung. Auch Weiterbildung ist bei unseren Themenabenden garantiert. Und wer es ganz genau wissen will, der geht auf Tuchfühlung mit den TV-Stars Ralf Zacherl und Mario Kotaska bei den Exklusiv-Kochkursen.

Doch was wäre ein perfekt zubereitetes Essen ohne den entsprechenden Wein? In unseren Weinseminaren geben wir eine Einführung in die wunderbare Weinwelt.



DIE „RENTABLE“ EVENT-LOCATION

Werden Sie in den Räumen vom Schmidt Z&KO. zum Gastgeber! Sie möchten unsere atmosphärischen Räume und die moderne, leistungsfähige Küche mal ganz für sich haben? Kein Problem! Sie können das Schmidt Z&KO. für eigene Veranstaltungen buchen und von der Kompetenz des Hauses profitieren. Ob Geburtstags- oder Weihnachtsfeier, privat oder geschäftlich. Wir sorgen gerne dafür, dass Sie ganz stressfrei als Gastgeber glänzen können und gestalten Veranstaltungen nach Ihren individuellen Wünschen.

Anfragen richten Sie bitte an:
elise.scheller@schmidt-z-ko.de oder
Tel. +49 30 2000 395 70.

DAS KLEINGEDRUCKTE

Bei Events, bei denen das Schmidt Z&KO. selbst als Veranstalter auftritt, ist eine Kunden-Stornierung bis spätestens 72 Stunden vor der Veranstaltung kostenlos. Bei einer Stornierung bis spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung werden 50% der Kursgebühr als Ausfallkosten berechnet. Bei einer späteren Stornierung werden 100% der Kursgebühr als Ausfallkosten berechnet. Stornierungen müssen in schriftlicher Form eingereicht werden. Eine Barauszahlung bei Kulanzstornierung ist nicht möglich; gerne können Sie den Kursbetrag, abzüglich eventueller Ausfallkosten, für eine andere Veranstaltung einlösen.

Die Schmidt Z&KO. GmbH behält sich vor, sofern die Mindestteilnehmerzahl für unsere Veranstaltungen, wie z.B. Kochkurse, Weinseminare usw. nicht erreicht wird, die entsprechende Veranstaltung spätestens 6 Werktage vor dem avisierten Termin abzusagen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass kein Anspruch auf Schadensersatz besteht. Die eventuell zu diesem Zeitpunkt bereits bezahlten Kursgebühren werden ohne weiteren Anspruch erstattet oder wahlweise durch einen Gutschein in gleicher Höhe ersetzt.



UNSER GENUSSPROGRAMM

Wir im Schmidt Z&KO., der vinophilen Genusswerkstatt, bieten Ihnen vielfältige Events und gemeinsame Erlebnisse rund um den Genuss.

Alle hier im Programm präsentierten Termine können wir Ihnen auch als individuelle Gruppenveranstaltungen anbieten oder komplett neue, ganz auf Sie zugeschnittene Events planen. Bitte fragen Sie uns, wir sind für Sie da und freuen uns auf Sie!

Essen und Trinken bedeutet für uns Lebensfreude. Das gemeinsame Kochen wird im Schmidt Z&KO. zum kommunikativen Event, das (fast) keine Altersgrenze kennt.

Wir unterscheiden im Programm der Genussschule:

- Exklusivkochkurse mit Ralf Zacherl und Mario Kotaska (ca. 10 Std.)
- Themenkochkurse (ca. 4 Std.)
- Kinderkochkurse (ca. 4 Std. Altersgrenze ab 5 Jahren)
- „Beefakademie“ - Kochkurs by Otto Gourmet (4 Std.)
- Pop-up Restaurant-Veranstaltungen
- Spezialevents (wie Lesungen, Konzerte, Themen- oder Küchenpartys) Fragen Sie bitte nach.
- Weinseminare (6 bis maximal 12 Personen) und Workshops / Weintastings



VERANSTALTUNGSKALENDER

BOSCH ERLEBEN - MIT ALLEN SINNEN

Entdecken Sie die Hausgeräte von Bosch mit allen Sinnen: Lernen Sie unsere Geräte und deren Vorteile in entspannter Atmosphäre unter sachkundiger Anleitung hier im Schmidt Z&KO, der vinophilen Genusswerkstatt in Berlin-Friedenau, kennen.

So zum Beispiel bei einem exklusiven Kochkurs mit Ralf Zacherl und Mario Kotaska oder unter Anlei-

tung unseres Küchenchefs Marcel Woest bei den vielfältigen Angeboten an Themenkochkursen. Sie werden sehen, unsere Haushaltsgeräte von Bosch vereinen höchste Qualität, erstklassige Funktion und edles Design.

SPITZENTECHNIK FÜR SPITZENKÖCHE.



BOSCH
Technik fürs Leben

JANUAR

12. Januar 2018 | 19.30 Uhr Beginn

Das Event: Alb-Rind meets Berlin

From Nose to Tail: Das ganze Tier verwerten Neben Filet & Co., werden bei diesem nachhaltigen Küchentrend auch alle anderen Teile, die uns das Tier schenkt, zu wahren Köstlichkeiten verarbeitet. Simon Tress vom Biohotel-Restaurant ROSE bringt sein Team und einen ganzen Limosin-Ochsen mit, um Ihnen in Form eines Walking Dinners im Schmidt Z&KO. zu zeigen, warum seine biodynamischen Genusskreationen schon verschiedenste Auszeichnungen bekommen haben. | p. P. 129 € | inkl. Essen und Trinken

18. Januar 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Viva Mexiko - mit Alejandra

Die mexikanische Küche zeichnet sich durch viel frisches Gemüse, zahlreiche Fischarten und Meeresfrüchte aus. Kartoffeln und Hülsenfrüchte spielen ebenfalls eine große Rolle. Die Küche hat eine große Vielfalt an regionalen Gerichten und Spezialitäten hervorgebracht. Aber das Besondere an diesem Abend ist die Köchin, die Ihnen diese Küche authentisch und mit viel Temperament näherbringt. Lassen sie sich von Alejandra überraschen!
p. P. 109 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen und Info-Mappe „Viva Mexiko“



24. Januar 2018 | 19.00 Uhr
Einsteigerseminar Rotwein

Um Ihnen den Weg durch die Weinregale leichter zu gestalten, möchten wir Ihnen einen Überblick verschaffen über die Charakterzüge und Aromen der unterschiedlichsten roten Trauben. Finden Sie für sich heraus, warum Sie den einen Rotwein schätzen aber den anderen Wein nebenan verschmähen. Wir helfen dabei! | p. P. 39€ | max. 14 Pers.

FEBRUAR

01. Februar 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
Veggie & Vegan

Beide Ernährungsformen treffen den Zeitgeist, sind hip und wir sollten ja alle weniger Tier essen. Wir zeigen, dass Veggie & Vegan keinen Verzicht bedeuten, sondern viel Geschmack und gutes Gewissen. Scharfe Gerichte, von gebratenem Brokkoli mit Currylinsendal und Tomaten-Tofubällchen bis zum unwiderstehlichen Schokoladenbrownie mit falscher Eiweißhaube, werden Sie überzeugen.

p. P. 98€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Veggie trifft Vegan“

16. Februar 2018 | 18.30 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
PerfectMeat Academy von Otto Gourmet

Wir zeigen Ihnen, was gutes Fleisch können muss, woran man es erkennt und woher es kommen muss, um als GUTES FLEISCH zu bestehen. Außerdem lernen Sie verschiedene Cuts von verschiedenen Rassen kennen. Ein perfekter Abend für perfektes Fleisch und guten Wein im Schmidt Z&KO. unter Leitung von

p. P. 150 € | max. 20 Pers.
inkl. Essen und Trinken



21. Februar 2018 | 19.00 Uhr
Die meist angebauten Rebsorten der Welt

Wir bringen an diesem Abend die wichtigsten Rebsorten der Welt auf einen Tisch und direkt in Ihr Glas. Lassen Sie uns darüber diskutieren und währenddessen probieren, warum einige zu unseren Lieblingen avanciert sind und wie sich einige unter die TOP 6 schummeln konnten. | p. P. 49€ | max. 14 Pers.

17. Februar 2018 | 13.00 Uhr (Dauer ca. 10 Std.)
Exklusivkochkurs mit Ralf Zacherl

Ralf Zacherl kocht: liebenswert, bodenständig und immer ein bisschen chaotisch.

Wir bereiten gemeinsam ein tolles 4-Gänge-Menü zu. Von Calamaretti, Sellerie und grünem Chili bis zur alten, fetten Kuh wird es ein spannender Kurs mit tollen Produkten und Geschmackserlebnissen. Ein

bunter Tag mit vielen Infos, Küchentechniken, Spaß und leckerem Essen.

p. P. 375€ | max. 14 Pers.

inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe

Begleitperson zum Menü 145€



22. Februar 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)
Die Muschel

Von der Auster über Jakobsmuscheln bis zu Vongole. Was beim Einkauf, der Vorbereitung und der Zubereitung wichtig ist, damit die kleinen Kraftpakete auch auf dem Teller ein Hochgenuss werden.

p. P. 119€ | max. 14 Pers. | inkl. Getränke, Essen, Info-Mappe „Die Muschel“



MÄRZ

08. März 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Die Steakschule - Fleisch richtig braten

Für alle Steakliebhaber/innen! Wir zeigen verschiedenste Zubereitungsmethoden, ihre Vorteile und was Sie bei den einzelnen Zubereitungsarten beachten müssen.

Vom Rückwärtsbraten, Sous-Vide-Garen, BBQ-en im Smoker bei 800°C ist alles dabei.

p. P. 129€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Das Steak“

21. März 2018 | 19.00 Uhr

Jahrgangstiefe Riesling

Ein jedes Jahr hinterlässt Spuren und Falten an dieser ehrwürdigen Rebsorte. Die Riesling-Traube ist allerdings auch die Grande Dame in der Weinwelt und ihr gebührt viel Respekt und Liebe, was wir an diesem Abend mit einem Knicks zelebrieren möchten. Gehen Sie mit uns Jahr für Jahr zurück in die Vergangenheit, um zu sehen, wie sich der Riesling wandelt und was ihn zu einer Legende werden lässt.

p. P. 59€ | max. 14 Pers.

22. März 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Genussvolle Ostern

Alles rund ums Osterfest!

Wir zeigen Gerichte, die Sie und auch Ihre Familie und Gäste begeistern. Vom Karfreitagsfisch über's Osterlamm zum Karottenkuchen mit Lemon-Curd. So wird Ostern ein Genuss!

p. P. 109€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „genussvolle Ostern“

APRIL

05. April 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Die Küche Thailands

Eine Küche voller Vitalstoffe, Vitaminen und viel Geschmack, wenig Fleisch und kurzen Garzeiten und mit fantastischen Salaten. Wir zeigen den richtigen Umgang mit Currypasten, den besten Salat von grüner Papaya, Garnelen mit Garlic & Pepper und vieles mehr.

p. P. 109€ | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Küche Thailands“

14. April 2018 | 13.00 Uhr (Dauer ca. 11 Std.)

Exklusivkochkurs mit Mario Kotaska

Ein 4-Gang-Menü der Spitzenklasse erwartet Sie bei diesem Exklusivkochkurs mit Mario. Seien Sie gespannt! Von Wachtel über Kabeljau zum großen Kalbs-Entrecôte und zum Abschluss genießen Sie ein Dessert mit Bier. Lernen Sie verschiedene Gartechniken und Zubereitungsarten kennen und schätzen. Zum Menü können Sie gern noch eine Begleitperson mitbringen.

p. P. 375 € | max. 14 Pers.

inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe

Begleitperson zum Menü 145 €



19. April 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Der Spargel-Abend

Spargel richtig schälen, roh mariniert, karamellisiert, gebraten, gekocht, als Dessert. Wir zeigen die Möglichkeiten und natürlich die ultimative Sauce Hollandaise...

p. P. 109 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Spargel, König der Gemüse“



25. April 2018 | 19.00 Uhr

Aufgespritet oder nicht aufgespritet... Das ist hier die Frage!

Wir nennen es „Aufspriten“, wenn die Spanier und Portugiesen ihrem Sherry und Port den letzten Schliff verpassen. Soviel Vielfalt und Überraschung im Glas bedarf einiger Liebhaber, die wir an diesen Abend an einen großen Tischen bringen möchten. Lassen Sie sich bekehren von so viel Rock'n'Roll im Glas.
p. P. 39 € | max. 14 Pers.

MAI

05. Mai 2018 | 14.00 Uhr (Dauer ca. 6 Std.)

Der Grillkurs

Grillen ist toll! Wir zeigen, wie Grillen in Zukunft noch toller wird. Direktes Grillen / indirektes Grillen, Gas / Holzkohle / Smoker / Beefer - alles wird dabei sein. Es geht vom vegetarischen Grillen zu Spare-Ribs, über Lachs vom Holzbrett oder Steak bis 800°C bis zu Erdbeeren Melba vom Grill.
p. P. 129 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „Der Grillkurs“

16. Mai 2018 | 19.00 Uhr

Prickelndes im Glas

Es schäumt und sprudelt nicht ohne Grund, wenn wir die Korken knallen lassen. Der deutsche Sekt braucht sich hinter dem Champagner nicht mehr zu verstecken und der Champagner als Urvater der Schaumweine ist die unangefochtene Nummer 1. Wir lieben sie alle! | p. P. 49 € | max. 14 Pers.

18. Mai 2018 | 18.00 Uhr

Schmidt Z&KO. Pokal-Warm-Up-Party

Ja, ist schon wieder Pokalfinale? Endlich werden wieder die Kickertische in die Görzhöfe gestellt! Für glänzende Unterhaltung sorgt ein befreundetes Weingut und natürlich die drei vom Grill - Ralf Zacherl, Mario Kotaska und Marcel Woest. Lassen Sie sich überraschen, was die Köche und der Winzer unseres Vertrauens auf die Teller bzw. ins Glas zaubern. Wer will, kann die Kalorien gleich in einem kleinen Turnier am Kickertisch verbrennen!
p. P. 89 € | inkl. Essen und Trinken

24. Mai 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Leichte Sommerküche

Grillen, Salate und Meer

Endlich kommt der Sommer und wir zeigen Ihnen scharfe Sachen vom Grill mit viel Gemüse und leckere Salaten, wenig Kalorien aber viel Geschmack und Genuss. Vom Panzanella, Auberginentatar bis zum Überraschung-Ei vom Grill.

Wir freuen uns jetzt schon drauf!

p. P. 109 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe „leichte Sommerküche“

JUNI

02. Juni 2018 | 13.00 Uhr (Dauer ca. 6 Std.)

Exklusiv-Grillkurs mit Ralf Zacherl

Wir schöpfen aus dem Vollen von der fetten, alten Kuh bis zum Black Angus Tomahawk. Wir beefern, smoken und räuchern. Zusammen genießen wir dann ein 5-Gang-Menü vom Grill, das keiner je vergessen wird. Zum Menü können Sie gern eine Begleitperson mitbringen.

p. P. 240 € | max. 14 Pers. | inkl. Bier, Wasser, Wein, Essen, Info-Mappe | Begleitperson zum Menü 145 €



14. Juni 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Die italienische Sommerküche

Wir alle lieben die italienische Küche. Wir zeigen Ihnen Klassiker: vom eingelegten Gemüse zum perfekten Carpaccio, Involtinis bis zu Raviolos mit flüssigem Kern und Tiramisu.

p. P. 98 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen,
Info-Mappe „Die italienische Sommerküche“

20. Juni 2018 | 19.00 Uhr

Sensorik und ihre Tücken

Unser aller Gaumen spielt uns dann und wann einen Streich! Gerade wenn es um das perfekte Zusammenspiel von Speise und Wein geht, kann ein Ratgeber ganz hilfreich sein. Wir möchten Ihnen ganz unkompliziert zeigen, warum Schärfe und Süße zwei perfekte Liebhaber sind, aber das Pfefferkorn nicht so einfach zu bändigen ist.

p. P. 49 € | max. 14 Pers.

28. Juni 2018 | 18.00 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

Think Pink Kochkurs

Wir kochen mit und zu Rosé-Weinen.

Freuen Sie sich auf ein wunderbares 4-Gang-Menü und eine kleine Rosé-Weinprobe.

Es erwarten Sie viel Genuss und Spaß und Sie tun Gutes dabei, denn es gehen 10 Euro direkt an die Berliner Krebsgesellschaft e.V. als Spende.

p. P. 109 € | max. 14 Pers. | inkl. Wasser, Wein, Essen,
Info-Mappe

30. Juni 2018 | 18.30 Uhr (Dauer ca. 4 Std.)

PerfectMeat Academy von Otto Gourmet

Wir zeigen Ihnen, was gutes Fleisch können muss, woran man es erkennt und woher es kommen muss, um als GUTES FLEISCH zu bestehen. Außerdem lernen Sie verschiedene Cuts von verschiedenen Rassen kennen. Ein perfekter Abend für perfektes Fleisch und guten Wein im Schmidt Z&KO. unter Leitung von Otto Gourmet.

p. P. 150 € | max. 20 Pers.
inkl. Essen und Trinken



DRINK PINK-PARTY ZUGUNSTEN DER BERLINER KREBSGESELLSCHAFT

Am Sonntag, dem 01. Juli 2018, von 12 - 18 Uhr ist es wieder soweit: Das Schmidt Z&KO. lädt zur legendären Think pink, Drink pink & help-Party in die Görz Höfe ein. Es erwarten Sie neben den Kreationen der Schmidt Z&KO.-Köche Ralf Zacherl, Mario Kotaska und Marcel Woest kulinarische Visitenkarten weiterer Gastköche, die noch geheim sind.

Wie immer, werden die Speisen von rosafarbenen, aber auch weißen und roten Tropfen begleitet.

Eine legere Party mit musikalischer Untermalung und erwünschter Nebenwirkung:
Von den 99 Euro Eintrittsgeld gehen 10 Euro direkt an die Berliner Krebsgesellschaft e.V.!

HILFE DURCH GENUSS!



FRISCHEPARADIES - DAS BESTE VON ALLEM

Höchste Qualität ist keine Massenware – das gilt auch für Lebensmittel. Deshalb suchen die Experten des FrischeParadieses auf der ganzen Welt nach frischen Spitzenprodukten und tragen sie für Sie zusammen: In Charlottenburg und Prenzlauer Berg erwartet Sie eine paradiesische Einkaufsatmosphäre mit einer Auswahl von über 12.000 feinsten Lebensmitteln und allerlei Überraschungen.

Vor allem Fisch und Seafood bestimmen das Feinschmeckerangebot. An zweiter Stelle stehen Fleisch und Geflügel, gefolgt von Obst und Gemüse, ausgewählten Käsesorten, Essigen, Ölen sowie Pasta, Saucen, Brot und Wein. Orientalische Delikatessen probieren Sie direkt in den Bistros. So wird Ihr Einkauf garantiert zum unvergesslichen Genussausflug.



UNSER GESCHENKTIPP:

Gönnen Sie anderen mit einem Genuss-Gutschein ein besonderes Erlebnis. Genuss ist Leben! Wir haben Genuss-Gutscheine aller Couleur, vom separaten Exklusiv-Gutschein mit Autogramm von Ralf Zacherl oder Mario Kotaska für einen exklusiven Tageskochkurs über Themenkochkurse von 4 Stunden, Weinseminare, einen Genuss-Abend zu zweit, ein Mittagessen oder eine schöne Flasche Wein.

Für was Sie sich auch immer entscheiden – wir freuen uns!

Folgen Sie uns auf Facebook:

<https://www.facebook.com/schmidtzundko>

Bilder in diesem Booklet von © Ricarda Spiegel,
Jacqueline Gliesche und Fotolia





Schmidt Z&KO. GmbH

Weinhandel | Weinbar / Restaurant | Mittagstisch | Genussschule

Weinhandel: Dienstag bis Samstag 10.00 - 22.00 Uhr, So. und Mo. Ruhetag

Mittagstisch: Dienstag bis Samstag 12.00 Uhr - 15.00 Uhr

Weinbar / Restaurant: Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr

Rheinstraße 45-46 · 12161 Berlin

Telefon +49 30 2000 395 70 · info@schmidt-z-ko.de · www.schmidt-z-ko.de



SCHMIDT Z&KO.

die vinophile genusswerkstatt