

HIPP TIPP SEPTEMBER 2021

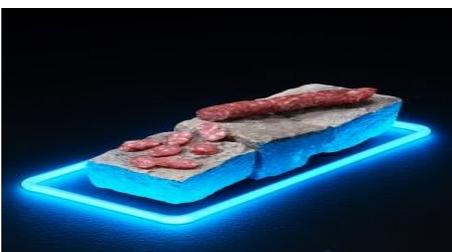


Turicum Gin – handcrafted in Zurich

Im Juni 2013 beginnt die Geschichte der Turicum Distillery. Während eines Besuchs englischer Gin-Destillieren beschlossen die heutigen Geschäftsführer, ihren eigenen Gin zu entwickeln. Im Vordergrund der Entwicklung stand vor allem eins: Wir wollten einen Gin, «us Züri für Züri» entwerfen, um den Charakter unserer Heimat zu würdigen.

Der «Gin Lab Workshop» ist das neueste Angebot und eignet sich bestens für deinen nächsten Teamanlass - Tauche ein in die Welt von Turicum Gin und kreiere deinen eigenen Gin. Sei ein Alchemist und mische mit Hilfe unserer Anleitung das perfekte Trinkerlebnis.

Sämtliche Infos findest Du unter [Turicum Gin Distillery](#)



mikas - mehr als Wurst!

Mikas ist ein Zürcher Kleinbetrieb, der auserlesene Wurstprodukte herstellt. Jede Wurst entspricht den höchsten Ansprüchen, von der möglichst artgerechten Tierhaltung über die schonende und veredelnde Verarbeitung bis zur Konfektion.

«Mikas Stadtjäger» eignet sich als Trockenwurst perfekt für unterwegs und ist die perfekte Stärkung auf langen Wanderungen.

Für den perfekten Grillabend eignen sich «mikas Zwickerli», dies sind feinste Zürcher Rostbratwürste, welche in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich sind. [mikas.ch](#)



Lust auf Mezze

Lust auf Mezze, reichhaltige Salate, frisch gemixte Smoothies, exotische Früchte oder aromatisch gewürzte Suppen und zum Dessert eine süsse Baklava?

[Fruitmix.ch](#) bietet eine spezielle Delivery für Business Catering, Lunchs, Meetings, Workshops, Parties. Ebenfalls bieten sie im Seefeld, gemeinsam mit Wiesmann Küchen ein Lunch- und Abendbuffet an und bei schönem Wetter gibt es samstags einen Mercado mit erlesenen Leckereien.

Ein Highlight ist das MAISON DU MEZZE PIC NIC – Ein Korb gefüllt mit Köstlichkeiten wie Hummus, Baba Ghanoush, Avocadosalat, Couscoussalat und sogar das schöne Hamamtuch welches als Tischdecke, Badetuch oder Schal benutzt werden kann fehlt bei der Bestellung nicht.



Macarons made by Pascal et Katy

Wer kennt sie nicht die Macarons! Nach einem Originalrezept aus Paris fertigen Pascal & Katy am Limmatquai 36 in Zürich, die besten Macarons der Stadt Zürich her.

Lust auf Vanille/Pfirsich, Salted Caramel, Tiramisu, Rose, Yazu oder Orange/Lebkuchen? Dies ist nur eine kleine Auswahl an Geschmacksrichtungen, welche erhältlich sind. Die Auswahl ist gross und es ist schwierig, sich für die EINE BESTE zu entscheiden.

Im Weiteren sind auch leckere Schokoküsse in 20 verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, sowie Eclairs, Patisserie und das hausgemachtes Eis darf natürlich nicht fehlen.

Beim nächsten Spaziergang am Limmatquai in Zürich unbedingt bei Pascale et Katy vorbeischaun oder online bestellen unter [pascaletkaty.ch](#)