

Hi, charles.
Bar, Restaurant



Das erste gin & dine event im hi, charles: bar und restaurant
mit GINSTR — am 7. juni 2019 / 20:00 uhr / 69,- € P.P.

hi, charles.
bar, restaurant



wir laden sie herzlich ein zum ersten gin & dine event
im hi, charles: bar und restaurant.

gin & dine am 7. juni 2019
gemeinsamer beginn 20:00 uhr
69,- € P.P.

freuen sie sich auf vier knaller drinks mit GINSTR -
stuttgart dry gin, gepaart mit kleinen köstlichkeiten
aus der hi, charles küche.

seit dezember 2016 ist GINSTR erst auf dem markt; im
vergangenen jahr wurde GINSTR mit der „gin & tonic
trophy“ der international wine & spirit company (iwc)
in london ausgezeichnet.

laut der internationalen jury, bestehend aus 400
juroren, ist GINSTR - stuttgart dry gin somit also der
beste gin der welt, um gin tonic zu machen.

wir freuen uns auf ihre reservierungen unter
07171 79 88 200 oder info@hotelamremspark.de

der abend wird moderiert von sam - bekannt aus dem
fleischmann's in esslingen und ambassador der marke
GINSTR - stuttgart dry gin .

I.

aperitif drink & smoked salmon

II.

starter drink & dry aged striploin

III.

main drink & variety of cheeses

IV.

dessert drink

hi, charles: bar und restaurant im hotel am remspark
remspark 1, 73525 schwäbisch gmünd