



Publireportage

Honhold überzeugt durch handarbeitliche Qualität

Qualität, Nachhaltigkeit und Handarbeit sind das Rezept, mit dem die Confiserie Honold neue Masstäbe setzt. Die Confiserie Honold verbindet mit ihrer Schokolade Genuss mit sozialem und ökologischem Bewusstsein.

Grand Cru Chakra ist mehr als Schokolade – es ist ein nachhaltiges, verantwortungsvolles Geschmackserlebnis. Benannt sind die Grand Cru Chakra Noir 70% 66h und Lait 40% 36h nach den Waldgärten der indigenen Kichwa-Gemeinschaft im Amazonasgebiet von Ecuador. Dort gedeiht der Kakao im Einklang mit der Natur, so bleiben Ökosystem und die Biodiversität erhalten. Anschliessend verarbeitet ihr Partner, Max Felchlin den Kakao in Kuvertüren – ganz ohne Vanille und Sojalecithin.

Die Confiserie Honold setzt bei ihren Zutaten auf Qualität und regionale Lieferanten. So stammt das Mehl von der Lindmühle in Birnenstorf und die Eier vom Schlattgut in Herrliberg. Der grösste Teil der Verpackungen wird in Winterthur von der Schweizer Firma PAWI hergestellt. Produkteresten werden wiederverwertet; beispielsweise wird Paniermehl aus übrig gebliebenen Parisettes hergestellt. Seit über 20 Jahren spendet die Confiserie Honold unverkaufte Produkte an gemeinnützige Organisationen und ist Teil von

«United Against Waste». Seit Anfang November verzaubert die Festtage-Kollektion mit winterlichen Gewürzen und Nüssen die Kundschaft in den fünf Filialen am Rennweg, am Zürichberg, im Zentrum Witikon, in Küsnacht und in Herrliberg. (pd.)



www.honold.ch



Honold bietet den Duft von Weihnachten.

BILD ZVG

♥-lich willkommen bei uns im

Restaurant Waidhof

Merry SWISSMAS EVERYONE
Die Weihnachtsshow

Samstag, 2. Dezember 2023
Türöffnung: 17.15 Uhr / Showbeginn: 20 Uhr

MARK DEAN and the Santa Babes
MONIQUE

WIN MUSIC BAND mit Gastauftritt von:
Joy Singers, Zürich

Eine musikalische Reise durch die Weihnachtszeit von Schlager über Pop bis Rock 'n' Roll

Ticket Fr. 50.– ohne Essen
Konsumation ab Karte

Vorverkauf: Tel. 077 508 19 74 oder per
E-Mail: event@restaurant-waidhof.ch

SILVESTER 2023/24

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr
DJ Outside begleitet Sie durch den ganzen Abend

Willkommens-Apéro
Kulinarisches Vorspeisen-Bufferet
Fondue chinoise
Grosses Dessert-Bufferet

Preis Fr. 109.– p.P. exkl. Getränke
Reservierungen: +41 44 301 33 55
oder info@restaurant-waidhof.ch
Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Geniessen Sie auch in unserem Zelt ein hausgemachtes
Fondue oder Raclette

Besuchen Sie uns auch in der
JB BAR in DIELSDORF
bei Nadine und Patrick.

Auf Ihren Besuch freuen wir uns – Ihr Waidhof-Team
Schwandenhofstr. 160 – 8052 Zürich – Telefon 044 301 33 55
www.restaurant-waidhof.ch, info@restaurant-waidhof.ch
Säli in der Kegelbahn / grosser PP

Restaurant Am Brühlbach

Spezialitätenabend ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 6. Dezember
Rindsfiletspitzen flambiert
mit hausgemachten Spätzli

Reservieren Sie jetzt unter
Telefon 044 344 43 36

Restaurant Am Brühlbach
Kappenhühlweg 11
8049 Zürich Höngg
www.ambruehlbach.ch

Entdecken Sie bei uns den originalen MOMO-Geschmack und vieles mehr ...

• **Catering** Wehntalerstrasse 310
• **Bankette** 8046 Zürich
• **Take-away** Mobile: +41 76 584 11 78
• **Lieferservice** E-Mail: momo@tibetaner.ch
www.tibetaner.ch

Herzlich willkommen

Grünwald

Das gemütliche Restaurant zwischen Regensdorf und Höngg

Chinoise à discrétion ab 4. 11. 2023

Unsere Öffnungszeiten vom 23.12.23 bis 7.1.24, täglich von 11 bis 23 Uhr

- Ideal für Firmen-, Familien- und Vereinsnänsse
- Genügend Parkplätze/Bus 485 direkt vor der Tür

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
Nicolas F. Blangy mit dem «Grünwald»-Team

Regensdorferstrasse 237 • 8049 Zürich
Tel. 044 341 71 07 • www.gruenwald.ch