




## Jahresprogramm 2020

Das kulinarische Frohberg-Stäfa Thema 2020 «Nose to Tail»




### Januar

-  einfach  *Fisch vom Zürichsee*
-  Fondueplausch
- 28. Stubete




### Februar

-  einfach  *Fisch vom Zürichsee*
-  Fondueplausch
- 14. Valentinstag:  auf Rosen gebettet
- 25. Stubete

### März

-  einfach  *Lamm & Schaf*
-  Fondueplausch
- 24. Stubete

### April

-  einfach  *Lamm & Schaf*
-  Spargeln und Frühlingsgerichte
- 21. Ostern
- 28. Stubete

### Mai

-  einfach  *Kalb*
-  Spargeln und Frühlingsgerichte
- 12. Muttertag
- 26. Stubete 

### Juni

-  einfach  *Kalb*
-  Erfrischendes von der Sommerkarte
- 30. Stubete 




### Juli

-  einfach  *Geflügel* 
-  Frisches von der Sommerkarte
- 28. Stubete




### August

-  einfach  *Geflügel*
-  Frisches von der Sommerkarte
- 1. Die Schweiz jubiliert und wir feiern mit 
- 25. Stubete





### September

-  einfach  *Schwein*
-  Wildes von Reh und Hirsch
- 29. Stubete





### Oktober

-  einfach  *Schwein*
-  Wildes von Reh und Hirsch
- 27. Stubete

### November

-  einfach  *Rind* 
-  Fondueplausch
- Weihnachtsessen bis 80 Personen
- 24. Stubete

### Dezember

-  einfach  *Rind*
-  Fondueplausch
- Weihnachtsessen bis 80 Pers. 
- 15. Stubete
- 21. bis 28. Weihnachtsferien
- 31. Silvester hoch über Stäfa