



MEDIENINFORMATION

Vierter Balik Farm Weihnachtsmarkt mit Gratiskonzerten:

Einzigiger Gourmet-Weihnachtsmarkt der Schweiz

Ebersol, 10. Dezember 2012 – Vom 21. bis 23. Dezember lädt die Balik Räucherei im Toggenburg zum Gourmet-Weihnachtsmarkt auf der Balik Farm ein: Balik-Räucherlachs, Prunier Kaviar und Foie Gras aus Frankreich, weisser und schwarzer Trüffel aus Alba, Dolci aus dem Piemont, Edelbrände aus der Innerschweiz und vieles mehr erwartet Gourmets und Geniesser rund um das weihnachtlich geschmückte Bauernhaus in Ebersol.

Die Balik Räucherei im Toggenburg bietet Genuss pur an der Caviar House & Prunier Seafood Bar, im Balik Restaurant, der Caviar-Shot-Bar und der Laurent Perrier Champagner Bar. Im hauseigenen Tonstudio der Balik Farm präsentiert Yasmine Tamara Konzerte mit Pippo Pollina, Misty Blue, Claude Diallo und Chiara Izzi & Band. Die Konzerte sind für die Besucher gratis. Auch die Kinder sollen nicht zu kurz kommen: Papagallo & Gollo, der Hönegger Kinderchor „Am Wasser“ sowie das Zauberertrio „Socce, Uludag und Hugo“ freuen sich darauf, sie zu unterhalten.

Regionale Spezialitäten bei Balik

Erstmals präsentiert der Balik Farm Weihnachtsmarkt typische Toggenburger Spezialitäten. „Das Toggenburg hat kulinarisch sehr viel zu bieten und wir haben einige typische und ausgezeichnete Spezialitäten der Region an unserem Weihnachtsmarkt“, sagt Peter G. Rebeiz, Inhaber und Geschäftsführer der Balik Räucherei im Toggenburg.

Der Balik Farm Weihnachtsmarkt findet bereits zum vierten Mal statt. Der Auftakt zu diesem Markt macht ein Gala Dinner „Russian Night“ am Donnerstagabend, 20. Dezember, auf der Balik Farm (nur auf Voranmeldung).

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag, 21./22. Dezember 2012 von 10 – 22 Uhr

Sonntag, 23. Dezember 2012 von 10 – 18 Uhr

„Russian Night“: Donnerstag, 20. Dezember 2012

Mehr Informationen auf:

www.balik.ch

Facebook: Balik Farm

<http://www.facebook.com/#!/pages/Balik-Farm/426560570737002>

Die Balik Räucherei im Toggenburg AG wurde 1978 vom Schauspieler, Theaterdirektor und Gourmet Hans Gerd Kübel in einem alten Bauernhaus in Ebersol im Toggenburg gegründet. Die Manufaktur räuchert ausgewählte Edellachse nach dem Geheimrezept des Hoflieferanten des letzten russischen Zaren, Nikolaj II. Das Rezept wurde Hans Gerd Kübel auf einer Reise in Berlin von Israel Kaplan, dem Enkel des Hoflieferanten, anvertraut.

1992 übernimmt der Geschäftsführer von Caviar House (heute Caviar House & Prunier), Peter G. Rebeiz, die Lachsmanufaktur und etabliert den Balik-Lachs in der internationalen Feinschmeckerszene als Luxusprodukt.

Weitere Auskünfte

Balik Räucherei im Toggenburg AG
Mirjam Belz
Assistant to the CEO
Responsible for PR & Communication

Im Moos
9122 Ebersol-Mogelsberg

T: 071 375 60 60

F: 071 375 60 75

mirjam.belz@balik.ch

www.balik.ch

Antwortalon Medien

Balik Räucherei im Toggenburg AG
Mirjam Belz
Assistant to the CEO
Responsible for PR & Communication

Fax: 071 375 60 75

Mail: mirjam.belz@balik.ch

Einladung zum Balik Farm Weihnachtsmarkt

Führungen:

Freitag, 21. 12. 2012: 11 – 17 Uhr
Samstag: 22. 12. 2012: 10 – 12 Uhr

Ort: Balik Räucherei im Toggenburg
Im Moos, 9122 Ebersol-Mogelsberg

Zutreffendes bitte ankreuzen:

- Ja, ich wünsche eine Führung durch den Balik Farm Weihnachtsmarkt.
Bitte kontaktieren Sie mich zwecks Terminvereinbarung.
- Ich wünsche ein Interview mit Herrn Peter G. Rebeiz, Inhaber und
Geschäftsführer der Balik Räucherei im Toggenburg.
- Ich nehme am Konzert von Yasmine Tamara am Freitag, 21. Dezember,
15 Uhr, teil.
- Ich bin leider verhindert.

Name, Vorname: _____

Redaktion: _____

E-Mail: _____

Telefon/Fax: _____

Bitte einsenden bis spätestens Montag, 17. Dezember 2012