



Liebe Freundinnen, Freunde, Bekannte und Interessierte

Der Schnee ist dieses Jahr schon kräftig gefallen und das Griechische Weihnachtsgebäck (**Kourabiedes, Melomakarona**) steht auf der Theke, frisch gebacken von Georgia, Alexia und Zeta! Kommt herein zum heißen Kaffee, zum Tee, entspannt Euch mit etwas Süßem und genießt die gemütliche Atmosphäre. Kommt zum Degustieren und lasst Euch inspirieren und stellt Eure individuellen Geschenke und Geschenkkörbe zusammen!

- **Degustation Freitag und Samstag 15./16. Dezember: Olivenöle, Oliven und Senf:**
Kommt vorbei und probiert die feinen Produkte und profitiert von 10% Degustationsrabatt!
Probiert unseren neuen **Spezielsenf mit griechischem Honig und Bier**, produziert von Isabelle und Martina in Wettingen speziell für Lemonia!
- **Pasten und Saucen zum Fondue Chinoise:** Unsere frischen hausgemachten Pasten und viele unserer feinen Saucen und Appetizer passen hervorragend zum Fondue Chinoise!
 - Tzatziki, Hummus, Tirokafteri (scharfe Fetacrème mit Chilli) und Olivenpaste mit Baumnüssen und Metaxa (Cognac)
 - Appetizer Katharinas, Appetizer Astraea, Saucen Papayjannides, Saucen MELIMA, ...
- **Beilagen zu Raclette/Käsefondue/Fondue Chonoise:** Viele unserer eingelegten Spezialitäten könnt Ihr wunderbar kombinieren zu den Schweizer Winterklassikern:

- Der erste Griechische Brunch im neuen Jahr (7. Januar 2018) ist ausverkauft. **Zusatzbrunch am 14. Januar 2018 mit Vassilopita (griechischer Dreikönigskuchen)**. Der nächste Brunch mit freien Plätzen findet am Sonntag 14. Januar 2018 statt. Bitte unbedingt reservieren! Weitere Informationen: [Aktuelles](#).
- **Geschenkkörbe oder Gutscheine:** Unsere wunderschönen Geschenkkörbe und Geschenksets stellen wir individuell für Euch zusammen. Eine frühzeitige Bestellung hilft uns, diese in Ruhe für Euch vorzubereiten und zu gestalten!
- **Frisch eingetroffen:**
 - Gigantes (Grosse Bohnen) weiss/schwarz aus Prespes
 - Apérogebäck (Paximadakia) Tomate/Oliven aus Tinos
 - Lazanofilla aus Chios (Apérogebäck aus Nudelteig)
 - Meerfenchel, Appetizer Katharinas aus Tinos
 - Pastelia aus Kalamata
 - Griechischer Bergtee aus Ftiotida
- **Sonderangebote 2 für 1 (jetzt zugreifen!):**
 - Appetizer Katharinas
 - Feigenmarmelade
 - Bohnen und Linsen Bio/Demeter von der Trinity Farm
 - Saucen und Marmeladen Papayjannides
 - Lemonio/Nerantzi (steinmühlegepresstes Olivenöl mit Zitrone/Bitterorange)
- **Pitakurs:** Alles für die perfekte griechische Pita. Max 8 Personen. Leider haben wir im alten Jahr keinen passenden Termin mehr gefunden. Wir werden das aber Ende Januar bzw. Anfang Februar nachholen: Wir geben das Datum Anfang Jahr bekannt unter [Aktuelles](#).

Wir freuen uns, Euch in der Weihnachtszeit wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Liebe Grüsse

Georgia und Peter

Αγαπητές και αγαπητοί φίλες και φίλοι της Λεμονιάς,

Έπεσαν πολλά χιόνια φέτος και οι Ελληνικές χριστουγεννιάτικες λιγουδιές (**Κουραμπιέδες, Μελομακάρονα**) βρίσκονται στον πάγκο της **ΛΕΜΟΝΙΑΣ** φρέσκα ψημένα απο την Γεωργία, την Αλεξία και την Ζέτα! Ελάτε μέσα για ζεστό καφέ και τσάι, χαλαρώστε με ένα γλυκάκι και απολαύστε τη φιλοξενία και τη ζεστή ατμόσφαιρα. Ελάτε για γευσιγνωσία και εμπνευστείτε για τα δώρα και τα καλάθια των δώρων σας!

- **Γευσιγνωσία Παρασκευή και Σάββατο, 15.&16. Δεκεμβρίου: Ελαιόλαδα, ελιές και μουστάρδα:**
Ελάτε να δοκιμάσετε τα ωραία προϊόντα και επωφεληθείτε από μια έκπτωση 10% γευσιγνωσίας!
Δοκιμάστε της νέες μας **μουστάρδες με ελληνικό μέλι και μπύρα**, που

- **Πάστες και σάλτσες για το Fondue Chinoise:** Οι σπιτικές μας πάστες και πολλές από τις ωραίες σάλτσες και ορεκτικά μας πηγαίνουν τέλεια με το Fondue Chinoise!
 - Τζατζίκι, χούμους, τυροκαυτερή και πάστα ελιάς με καρύδια και μέταξα
 - Ορεκτικό Κατερίνας, ορεκτικό Astraea, σάλτσες Παπαγιαννίδη, σάλτσες ΜΕΛΙΜΑ, ...
- **Γαρνιτούρες για Raclette/KäseFondue/Fondue Chinoise:** Πολλά από τα προϊόντα μας μπορούν να συνδυαστούν υπέροχα με τα ελβετικά χειμερινά κλασικά:
 - Κρίταμος - σκόρδο - ελιές - πικάντικες καυτερές πιπεριές - πιπεριές Φλωρίνης
- Το πρώτο Brunch στο νέο έτος (7 Ιανουαρίου 2018) δεν έχει θέσεις. Θα γινει δεύτερο **Ελληνικό Brunch 14 Ιανουαρίου 2018 με βασιλόπιτα:** Το επόμενο brunch με λευθες θέσεις θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή **14 Ιανουαρίου 2018**. Κρατήσεις απαραίτητες! [Για περαιτέρω ενημερώσεις πληροφορίες Aktuell.](#)
- **Καλάθια δώρων ή δωροεπιταγές:** προσωπικά δώρα και καλάθια σε κάθε εύρος τιμών. Παρακαλούμε κάνετε νωρίς τις παραγγελίες σας ώστε να υπάρχει ο κατάλληλος χρόνος προετοιμασίας!
- **Νέες παραλαβές:**
 - Γίγαντες λευκά/μαύρα από τις Πρέσπες
 - Παξιμδάκια ντομάτα/ελιές από την Τήνο
 - Λαζάνοφυλλα από τη Χίο
 - Κρίταμος και ορεκτικό Κατερίνας από την Τήνο
 - Παστέλια από την Καλαμάτα
 - Τσάι του βουνού από την Φθιώτιδα
- **Προσφορές 2 για 1:**
 - Ορεκτικό της Κατερίνας
 - Μαρμελάδα σύκου
 - Σάλτσες και μαρμελάδες Παπαγιαννίδη
 - Λεμόνιο /Νεράντζη (ελαιόλαδο με λεμόνι/νεράντζη)
 - Φασόλια και φακές Bio/Demeter από την TrinityFarm
- **Μάθημα μαγειρικής Πίτας:** τα πάντα για την τέλεια ελληνική Πίτα. Μέχρι 8 άτομα. Δυστυχώς, δεν βρήκαμε την κατάλληλη ημερομηνία στο παλιό έτος. Ωστόσο, θα τα καλύψουμε στα τέλη Ιανουαρίου ή αρχές Φεβρουαρίου: η ημερομηνία θα ανακοινωθεί στο [Aktuell](#).

Θα χαρούμε να σας έχουμε τις μέρες των Χριστούγεννων πάλι κοντά μας!

Χαιρετισμούς

Γεωργία, Τατιάνα και Πέτρος

[Subscribe](#)

[Past Issues](#)



Copyright © 2017 Leomnia, All rights reserved.

[Newsletter abbestellen](#) [Einstellungen](#)

MailChimp