

EXOTISCH



Das Restaurant Hato entführt seine Gäste in eine inspirierende Welt voller spezieller Genüsse, die geprägt von erlesenen Ingredienzen und exotische Aromen sind. Garant für diese kreative Fine Asian Cuisine, die in Zürich seinesgleichen sucht, ist Executive Chef Nathan Dallimore, der eine achtköpfige Küchencrew führt und zuvor bereits im Zürcher Alice Choo und in Londons In-Place Novikov für Furore sorgte. Kulinarisch sorgen auserlesene Zutaten in Top-Qualität und deren schonende Zubereitung für ein gastronomisches Erlebnis in kosmopolitischem Ambiente, das in Erinnerung bleibt. Jetzt bleibt nur die Frage: Wen möchten Sie einladen? www.hato-restaurants.com

MERINGUES



Schweizer Meringues als Parfum gibt es ab sofort bei Osswald. Die etablierte italienische Nischenmarke «Profumum Roma» kreiert mit MERINGA einen massgeschneiderten Duft exklusiv für die Parfümerie Osswald, welcher an süsse, vanillige Baisers erinnert und dem Schweizer Meringue gewidmet ist. MERINGA ist für 297 Franken bei Osswald in Zürich und New York erhältlich. www.osswald.ch



GOLD-HÜPPEN

Die Premium Geschenk-Kollektion aus dem Hause Gottlieb verführt mit Black Special Grand Cru Mini-Hüppen – 60 % Cacao Nacional Ecuador, auch bekannt als das schwarze Gold Südamerikas –, Mini-Hüppen à la Noix de Coco mit einer sahnig-frischen Kokosfüllung, Gottlieb Cacaomandeln umhüllt von zartschmelzender Schokolade und edlem Cacaopulver sowie Gottlieb Haselnüssen, mit feinsten weissen Schokolade. Schenken Sie Ihren Liebsten zu Weihnachten Genuss pur! www.gottlieb.ch