

VERANSTALTUNGSKALENDER 2012

16.- 20.01. **Eisbeinessen** im Ausbildungsrestaurant: „Noch darf´s deftig sein.“ Für Liebhaber dieser Berliner Spezialität ein Muss! Auf Wunsch vieler Gäste servieren wir Ihnen täglich Gerichte vom Schwein, wie z.B. Eisbein, Eisbeinsülze, gefüllter Schweinebauch, etc.



13.- 17.02. **„Kampf dem Winterspeck“**: Ab jetzt heißt es „Fit werden für den Sommer.“ Genießen Sie unsere leichte Küche mit Suppen, Salaten und vielem mehr. Wir freuen uns auf Sie.



Di, 14.02. **Valentinstag**: Liebe geht durch den Magen. Was liegt da näher als Ihren Liebsten oder Ihre Liebste mal richtig zu verwöhnen. Neben Romantik und Kerzenschein bieten wir Ihnen einen Begrüßungscocktail und ein wunderbares 3-Gang-Menü zum Pärchen-Preis von 44,00 €. Wir bitten um Reservierung!



19. - 23.03. **„Frühlingswoche mit sexy Gemüse“**: Die bunten Tellergerichte drehen sich um viele trendige Gemüsesorten mit raffinierten Abwandlungen. Eine sexy Optik der Gemüseangebote laden zum essen ein. Nicht nur Vegetarier werden bei der schnellen, aber wirkungsvollen Tellerdekoration mit Gemüsestreifen, Sprossen und Blüten schwach. Denn Gemüse hat immer Saison.



02. - 05.04. **Aktionswoche „Lammfromm und Ei, frischer Fisch dabei“**. Wir präsentieren Ihnen traditionelle Gerichte aus der Osterzeit. Lassen Sie sich verwöhnen!



21. - 25.05. **„Spargel und Erdbeeren frisch auf den Teller“**. Wir servieren Ihnen frische Gerichte vom Spargel und Erdbeeren. Schauen Sie herein und genießen Sie.



04. - 08.06. **Aktionswoche „Fußball-EM“**. In diesem Jahr wird die Fußball-EM in Polen und der Ukraine ausgetragen. Lassen Sie sich von den Gerichten aus diesen Ländern verwöhnen.



18. - 22.06. **Sommer-Sonnen-Wende**. Am 21.06. ist Sommer-Sonnen-Wende. Wir servieren Ihnen Steak & Salat, Fisch & Früchte. Lassen Sie sich verzaubern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



09. - 13.07. **Gegrilltes vom Küchenchef und seiner Crew**. Genießen Sie bekannte und neue, gegrillte Gaumenfreuden! Schon einmal ein Dessert gegrillt?



06. - 10.08.

„Frisch eingeflogen“

So heißt es nach der Urlaubszeit. Viele bringen sich aus fernen Ländern Rezepte und kulinarische Eindrücke mit. Wir bieten Ihnen in dieser Woche eine Reise durch verschiedene Urlaubsländer. Genießen Sie und träumen Sie mit uns von der Ferne!



26.-30.09.

„Erntedank mit Waldpilzen“ heißt es in dieser Woche.

Variationen von Waldpilzen, wie Steinpilze, Maronen, Saiblinge, Federweißer und Zwiebelkuchen sowie viele Kürbisgerichte stehen in dieser Woche auf dem Speiseplan des Ausbildungsrestaurants.



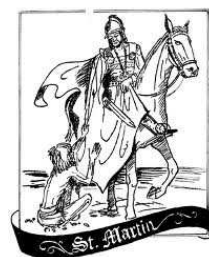
10. - 14.10.

Oktoberfestwoche: Es heißt wieder einmal „O´zapft is“ mit frischen Bayerischen Spezialitäten: Leberkas und Halben Hendl, Weißwurst und Brezn...bereits eine schöne und beliebte Tradition in unserem Ausbildungsrestaurant. Seien Sie Willkommen!



So, 11.11.

Martinsgansessen: Erleben Sie unseren Klassiker: das beliebte 3-Gang-Menü am Martinstag, serviert von St. Martin. Bitte unbedingt reservieren!



14.-18.11.

„Wilde Woche“

In früheren Jahrhunderten war Wildfleisch den Königen, Fürsten und Adeligen vorbehalten. Heute ist es wegen der begrenzten Verfügbarkeit immer noch etwas Besonderes. Im November steht das Wild im Mittelpunkt unseres Speiseplans. Lassen Sie sich verwöhnen!



28.11.- 23.12.

„Nussknackersuite“: Lernen Sie die Weihnachtssessen anderer Länder kennen - wir stellen Sie Ihnen vor. Lassen Sie sich verführen in eine phantastische Winter- und Weihnachtswelt mit herrlichen Gerichten und einer traumhaften Dekoration.



CULINARIA

Die Akademie Berlin-Schmöckwitz bietet mit „CULINARIA“ eine Ausbildungsklasse an, in der angehende Köche – ergänzend zu dem Ausbildungsrahmenlehrplan der Industrie- und Handelskammer – von Meistern ausgebildet werden. Ziel ist es, mit CULINARIA eine echte Förderung von jungen Talenten zu erreichen.

Unsere Termine zu den beliebten besonderen Abenden, teilen wir Ihnen auf unseren Wochenspeisekarten mit. Wir bitten um Reservierung!



Verschenken Sie unsere Aktionen doch als Gutschein für Ihre Lieben!