

KARTENBESTELLUNG

Ich bestelle für die Spargel-Gala 2018 im Schloss Bruchsal, am Freitag, den 27. April, 18.30 Uhr Eintrittskarten zum Preis von 118,00 € pro Person zzgl. € pro Person Spende (es wird mind. 30,00 € pro Person erwartet, ab 50,00 € pro Person Spendenbescheinigung) für die Benefiz-Aktion des Rotary-Clubs Bruchsal-Rhein zur Unterstützung von Kindern aus dem Landkreis Karlsruhe, deren Familie von einer Krebserkrankung betroffen ist.

Vor- und Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Datum / Unterschrift

INFORMATIONEN ZUR VERANSTALTUNG

Infos und Anmeldung
Rathaus Bruchsal · Büro für Stadtmarketing · Kaiserstr. 66 · 76646 Bruchsal
E-Mail: spargelgala@web.de
Telefon: +49(0)72 51.79 - 179 · Telefax: +49(0)72 51.79 - 11 - 179

Karten für die Spargel-Gala 2018 können außerdem im Schloss Bruchsal an der Schlosskasse erworben werden.

SPONSOREN DER BRUCHSALER SPARGEL-GALA 2018

BLANCO



MODUS CONSULT

ROSSNAGEL
WINERKOLLE



Sparkasse
Kraichgau

DAS ABENDPROGRAMM

STERNEKOCH

BERND WERNER

Bernd Werner, ein passionierter Mann am Herd und Kenner der internationalen Küche, ist in der Region als ehemaliger Chef des Walk'schen Hauses in Weingarten bekannt und erfreut seine Gäste seit 2005 auf Schloss Eberstein im badischen Gernsbach. Sein Stil ist eine kreative, leichte badisch-französische Küche, die auf frische, saisonale Produkte, fundiertes Fachwissen und handwerkliches Können setzt. Seit 2006 zeichnet der Michelin seine Kochkunst mit einem Stern aus.

WINZER

WEISSE BURGUNDER-CHARTA

Die Weisse Burgunder-Charta ist ein Zusammenschluss von 15 Weingütern aus den beiden benachbarten Bereichen Kraichgau und Badische Bergstraße im deutschen Weinanbaugebiet Baden. Der Zusammenschluss steht für ein klares Bekenntnis zum traditionellen Winzerhandwerk und zur Herkunftsregion der Weine. Die Rebsorten-Charta-Weine sind durch das besondere Terroir geprägt und sind Ausdruck der jeweiligen Winzerpersönlichkeit und dessen individuellen Schaffens.

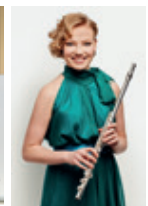
MUSIKALISCHE BEGLEITUNG

FLÖTE-CELLO-DUO PIPILOTA NEOSTUS UND URIAH TUTTER

Die Flötistin Pipilota Neostus und der Cellist Uriah Tutter verwöhnen Sie mit Stücken aus dem 18. Jahrhundert und sorgen mit ihrem faszinierenden Spiel für den passenden musikalischen Rahmen.

MICHAEL HÖRRMANN

Der Geschäftsführer der Staatlichen Schlösser und Gärten führt Sie durch diesen Abend.



BENEFIZ-VERANSTALTUNG IM SCHLOSS BRUCHSAL

BRUCHSALER SPARGEL-GALA

BRUCHSALER
Spargel Gala



Baden-Württemberg



KARTENVORVERKAUF FÜR DIE BRUCHSALER SPARGEL-GALA IM SCHLOSS BRUCHSAL

EIN BESONDERES EREIGNIS FÜR GENIESSER UND FREUNDE DES KÖNIGLICHEN GEMÜSES

Lassen Sie sich verführen zu einer besonderen Soirée im festlichen Ambiente der Beletage von Schloss Bruchsal und erleben Sie das „weiße Gold“ mit allen Sinnen.

Den Geschmacksreichtum des Spargels interpretiert der bekannte Sternekoch Bernd Werner von Schloss Eberstein in einem raffinierten Spargel-Menü. Begleitet werden die edlen Gerichte von korrespondierenden Weinen von Kraichgauer Spitzenwinzern der Weissen Burgunder-Charta.

Umrahmt wird das festliche Dinner von Damen in historischen Kostümen, welche über die barocken Tafelfreuden in der ehemaligen Residenz der Fürstbischöfe von Speyer berichten und einem Flöte-Cello-Duo der Musikhochschule Karlsruhe.

Mit schwungvoller Moderation führt Sie Michael Hörrmann, Geschäftsführer der Staatlichen Schlösser und Gärten, durch den Abend.

Mit dem Engagement des Rotary-Clubs Bruchsal-Rhein wird die Gala zu einem Charity-Abend zur Unterstützung von Kindern aus der Region Karlsruhe Nord, deren Familien von einer Krebserkrankung betroffen sind.

*Die Schirmherrschaft hat die Oberbürgermeisterin der Stadt Bruchsal, Cornelia Petzold-Schick, übernommen.
Freitag, 27. April 2018 im Schloss Bruchsal, Prunkräume
Empfang: 18.30 Uhr im Gartensaal · Beginn: Abendprogramm 19.30 Uhr
Dresscode: dunkler Anzug*

EMPFANG

Kalbsscheiben mit Spargelsalsa

Weisse Spargelcreme in der Espressotasse mit Gambaspieß

Kaltes Erdbeersüppchen | Grüner Spargel | Kaviarcracker

*Weingut GravinO – 2015 Pinot Rose Sekt trocken,
Weingut Adam Müller 2014 Leimener Kreuzweg Pinot Sekt b.A. brut*

DAS MENÜ

Brotauswahl und Schloss Kräuterdip – Ein Gruß aus der Küche

*Sellerie | Trüffelschaum | Heimisches Perlhuhn
(im Glas eingesetzt am Tisch, wenn die Gäste kommen)
Weingut Burg Ravensburg – 2017 Sulzfeld, Weißburgunder VDP. Ortswein*

*Gebeizter Heilbutt | Spargelepuma |
Rob marinierter Bruchsaler Spargel | Kerbelemulsionssud
Weingut Adrian Zimmer – 2017 Auxerrois*

*Spargelpannacotta | Warmes Heimisches Spargeltörtchen |
Sesam | Morchelcreme
Weingut Ihle – 2016 Weißburgunder Spätlese trocken*

*Rinderrücken | Bäckchen | Bärlauchcreme |
Geschmorter Spargel | Rote Zwiebel
Weingut Bosch – 2015 Frühburgunder Signatur, Weingut Heitlinger –
2015 SPIEGELBERG Pinot Gris VDP. GROSSES GEWÄCHS*

*Mandelnougat | Rhabarber | Vanillespargel | Minzekresse | Himbeersorbet
Weingut Hummel – 2013 Spätburgunder Blanc de Noir Jahrgangssekt*

*Im Eintrittspreis sind alle nichtalkoholischen Getränke enthalten.
Zur Unterstützung der Benefiz-Aktion wird für die begleitenden Weine um eine Charity-Spende
(Spendenbox auf dem Tisch) gebeten. So haben Sie die Möglichkeit, Ihren Weingenuss
ganz nach ihrem Geschmack zu wählen und den Betrag zu spenden, mit dem Sie die tolle
Leistung unserer lokalen Winzer würdigen möchten.*

Rathaus Bruchsal
Büro für Stadtmaking
Kaiserstraße 66
76646 Bruchsal