

Mitte Oktober 2013

Liebe Freunde des Hauses, Gäste, Kunden und Partner,

Vielen von uns geht es doch so: jedes Jahr wieder ist völlig überraschend am 24. Dezember Weihnachten. Und alle Jahre wieder haben wir ein schlechtes Gewissen, mögen wir heute auch wenig oder gar nicht gläubig sein: dieses Fest, das mit so vielen Erinnerungen aus der je eigenen Vergangenheit verbunden ist, nunmehr als hastiges Event mit Geschenken und Tannenbaum wegzufeiern – wohl fühlen wir uns nicht dabei.

Da haben wir jetzt eine spannende Alternative - wir arbeiten neuerdings ständig mit dem Theater Willy Praml zusammen und können so in der Vorweihnachtszeit einen ganz außergewöhnlichen Abend bieten, der einfach eine grandiose Alternative darstellt.

Und ein Abend ist, der überhaupt eine tolle Veranstaltung zum sich endenden Jahr darstellt – Kultur und Kulinarik auf hohem Niveau, beides mit sehr eigener Handschrift der beiden Protagonisten.

Willy Praml, dessen Theaterarbeit tief verwurzelt in der Prägung seines bayerisch-katholischen Aufwachsens ist, bringt seine sehr eigene Version der Weihnachtsgeschichte auf die Bühne:

- “Jesus d' Amour, geb. 0 (im 9. Jahr)” ist sie betitelt.

So urteilt das Feuilleton: “Mit Bildern, die man so schnell nicht mehr vergisst, hat der Regisseur ein Krippenspiel inszeniert, das jede gehaltslos-flache Weihnachtsseligkeit demoliert.” (FAZ) – und die WELT ergänzt: “Ohne Blasphemie hinterlässt Praml selbst bei weniger Gläubigen ein Gefühl für die wunderbarste und zugleich destruktivste Kraft des Lebens: die Liebe.”

Dazu ein vorweihnachtliches Mahl von Michael Bartels: vor der Vorstellung

- Aperó:
Crémant du Jura oder Riesling-Glühwein mit Ingwer, Zimt und Nelke
dazu Knabbereien
- Vegetarische Maronencrèmesuppe mit Croûtons und Pfeffersahne
- Boeuf Bourguignon (geschmortes Schildstück vom Charolaiser Rind) mit
Eschalotten, Champignons, Bacon und Möhren in dichter RotweinsóÙe
- dazu Rosenkohl und Birnen sowie geschmálzte Schupfnudeln

ODER

- Vegetarischer Gratin von Rosenkohl, Birnen und Wintertrüffel,
Lindakartoffeln und Gruyere

Nach der Vorstellung – schlanke 90 Minuten ohne Pause – dann

- WeiÙe Mousse au Chocolat mit einem Hauch Zimt, dazu ein
Passionsfrucht-Sorbet

An diesen Terminen geht das – für Gruppen ab 15 Zuschauern und Gästen

		Beginn des Dinners	Beginn der Vorstellung
Sa	14.12.	18.00	20.00
So	15.12.	16.00	18.00
Do	19.12.	18.00	20.00
Fr	20.12.	18.00	20.00
So	22.12.	15.00	17.00
So	22.12.	18.00	20.00

Kosten muss es für die Vorstellung 18 €,
für Menü und Aperitif 37,00 €,
macht zusammen 55 €.

Wir bieten dazu passende Weine in weiß und rot und richten das ganze -
passend zur Jahreszeit - hübsch her- und servieren es dem Anlass
entsprechend.

Wir freuen uns auf Euch.