

Lachers SCHLOSSGEFLÜSTER



Gan(s)z toll!

Wenn die Tage kürzer werden, die Temperaturen sinken, das Laub fällt und man beim Gang durch den Schlossgarten seinen eigenen Atem sehen kann, dann wird es Zeit, sich auf die Herbst-Wintersaison einzustellen mit all ihren schönen Veranstaltungen im Theater und in den Zirkelsälen und mit dem wunderbaren Essen aus der Küche unseres Schlossrestaurants. In diese Zeit passt eine schöne Martinsgans mit klassischen, aber hochwertig gemachten Beilagen hervorragend. Wir achten schon beim Einkauf auf die hohe Qualität der Tiere, die wir dann mit viel Geduld und großer Sorgfalt in die großen Bräter in der Schlossküche legen. Wenn dann das Fleisch zart und die Haut kross ist, dann kommt Sie ganz auf ihren Tisch und wird dort fachgerecht von unserem geschulten Personal tranchiert. Jeder bekommt sein Lieblingsstück.

Am Martinstag, dem Dienstag, 11. November, ist es so weit. Da laden wir ins schön geschmückte Schlossrestaurant ein, wenn es ab 18 Uhr heißt „Gan(s)z toll!“ Wir rechnen mit gutem Zuspruch, so dass sich schon jetzt eine Reser-



vierung empfiehlt. Und wer unter der Woche nicht kann, der kann gerne sein Gansessen mit Freunden oder der Familie am Wochenende vom 15. und 16. November nachholen. Da wir ganze Gänse anbieten und nicht Einzelteile aus der Truhe, bitten wir auch hier um Vorbestellung per Telefon oder im Internet. Dann können wir gut planen.

Das ist längst nicht das einzige Event in den Wintermonaten. Wir wollen wieder an allen vier Adventssonntagen unser beliebtes vorweihnachtliches Brunchbuffet anbieten und auch an den Weihnachtsfeiertagen haben wir für die Schwetzingen und ihre Gäste geöffnet. Am ersten Feiertag mit einem wunderbaren Weihnachtsmenü und am 26. Dezember mit einem Weihnachtsbrunch, der keine Wünsche offen lässt.

Frühzeitig sollte man sich auch einen Platz für die große Silvestergala sichern, die den Jahreswechsel stilvoll mit einem Galamenü, Champus und der Gruppe „Acous-

tic Soul“ und dem Feuerwerk in der Schlosskulisse zelebriert. Karotten-Ingwer-Schaum, Terrine vom Kaninchen mit Feldsalat und Kürbis, Steinbutt mit Kartoffelschuppen, Sorbet von Birne und Basilikum, ein Duett vom Kalb mit karamellisiertem Spitzkohl und Variationen von Champagner und Valrhona-Schokolade stehen da auf der Karte. Und nach Mitternacht locken Austern, Käseauswahl, Weißwürste und Fleischkäse mit Kartoffelsalat.

Eine große Freude ist es für uns, dass am Sonntag, 26. Oktober, eine neue Veranstaltungsreihe bei uns beginnt. Thomas Siffing und die Klaus-Tschira-Stiftung laden prominente Gäste zu „Jazz x persönlich“ ein. Wir bieten jeweils im Vorfeld ein Drei- oder Vier-Gänge-Menü für jene Besucher an, die sich nicht nur musikalisch, sondern auch kulinarisch verwöhnen lassen möchten. Wie immer gibt's alle näheren Infos auf unserer Homepage unter www.schlossrestaurant-schwetzingen.de.

Blieben Sie uns gewogen!

Ihr Michael Lacher

P.S.: Da wir uns im kommenden Jahr ganz auf Lachers Schlossres-

taurant in Schwetzingen konzentrieren möchten, bitten wir Kunden, die noch Gutscheine für Michelfeld haben, diese dort bis Weihnachten einzulösen.

DIE NÄCHSTEN TERMINE

- **Sonntag, 26. Oktober 2014**
Jazz x persönlich mit Marc Marshall
Die neue Konzertreihe mit Thomas Siffing
- **Dienstag, 11. November und Samstag und Sonntag, 15. und 16. November 2014**
Traditionelles Martinsgans-Essen
Leckere Heide-Gans aus Oldenburg
- **Brunch an allen vier Adventssonntagen**
- **Weihnachten geöffnet**
1. Weihnachtsfeiertag Menü
2. Weihnachtsfeiertag Brunch
- **Silvester-Gala ab 18.30 Uhr**
Großes Menü, Feuerwerk, Musik und Tanz

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



Telefon: 0 62 02 / 9 33 00

www.schlossrestaurant-schwetzingen.de