Jubilarfeier 2026

02. Juli 2026

Agenda

Ablauf Donnerstag, 02.07.2026

19:00	Ankunft & Registrierung
19:30	Begrüßung durch die Betriebsleitung **Ulrike Wartner, Ralf Memmel**
19:35	Ansprache CDSO **Elke Reichart**
19:45	Grußworte Betriebsrat
20:00	Dinner Buffet mit Musikbegleitung parallel: Foto-Session mit Bullet-time Videos
20:40	Reden 2 Jubilare Lehmann Harald, Hoeglauer Gertraud
21:00	Bühnenshow: Zauberer Thomas Fraps
	Flying dessert
21:30	Musik LED-Instrumente Show auf Außenbühne
23:00	Veranstaltungsende

Essen

Vorspeisen im flying service

Canapé mit Pastrami | Senfrelish | Cornichons

Cube von Thunfischmousse | Kapernapfel | Kresse

Tomaten-Croustaden | Oliventapinade | Kresse

Burrata Pugliese | Datteltomaten | Olivenölemulsion | Basilkum

Spargel-Pastasalat | Kirschtomate | Rucola

Tatar von Sommergemüsen | hausgebeizte Rinderlende | Rucola

Gambas Aioli | Erbsenhummus | Peperoncini

Hauptspeisen an den Foodstationen

Rosa gebratenes Rinderfilet| Süßkartoffelpüree | Erbsengemüse | Thymianjus

Gegrilltes Lachsforellenfilet | Safranrisotto | grüner Spargel | Kirschtomate

Ravioli gefüllt mit mediterranem Ofengemüse | Petersilienpesto | veganer Parmesan | geröstete Pinienkerne

Dessert im flying service

Zitronentarte | frische Erdbeeren | Minze

Schoko Creme Brûlee

Beeren – Orangen Törtchen |

Blaubeere | Agave | Kornblume | Datteln

Getränke

Aperitif

Italicus Spritz

Italicus | Prosecco | Tonic Water | Oliven

Himbeer-Hibiskus Spritz

Seses Himbeer-Hibiskus | Prosecco | Soda | Himbeere

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still | sprudel
Coca Cola | Coke zero
Apfelsaft | Orangensaft | Johannisbeersaft

Prosecco

Borgo Molino „This“ Spumante

Kaffee Spezialitäten

Cappuccino | Espresso | Café Crème | Teeauswahl

Weißwein

Kellerei Kaltern – Chardonnay | Südtirol

Rotwein

Petra - Hebo San Giovese, Cabernet | Merlot I.G.T. | Toskana

Bier

Augustiner Hell 0,33l
Paulaner Radler 0,33l
Schweiger Helles alkoholfrei 0,33l
Paulaner Weißbier 0,33l

vegan