

Fax: +49 (0) 2839 5682-733

E-Mail: thomas.wittenburg@bgi-ev.de



Anmeldung zur Mitgliederversammlung / BGI-Verbandstag 2015 11. + 12. September in Berlin



Hiermit bestätige ich meine/unsere Teilnahme:

Name	Firma
Name	Firma

Bitte die Anzahl der teilnehmenden Personen eintragen!

Mitgliederversammlung: Freitag, 11. September 2015, um 14:00 Uhr

Nur für stimmberechtigte Mitglieder mit gesonderter Einladung!

Ort: Niederländische Botschaft · Klosterstraße 50 in 10117 Berlin *(Die Teilnahme ist kostenlos!)*

Get-Together: Freitag, 11. September 2015, ab 20:00 Uhr

Ort: Restaurant des Tagungshotels InterConti

Abendessen in Buffet-Form auf eigene Rechnung!

Verbandstag: Samstag, 12. September 2015, um 09:00 Uhr

Ort: Hotel InterConti · Budapester Straße 2 in 10787 Berlin

Teilnahmekosten: Mitglieder € 150,- // Nicht-Mitglieder € 180,-

Abendveranstaltung: Samstag, 12. September 2015, um 19:00 Uhr

Ort: Capitol Yard Golf Lounge · Stralauer Allee 2b in 10245 Berlin

Teilnahmekosten: Mitglieder € 60,- // Nicht-Mitglieder € 70,-

Bitte Anzahl eintragen!

Ich bestelle zur Abendveranstaltung (Menüvorschläge auf der Rückseite):

Menü 1

Menü 2

Menü Vegetarisch



Menüvorschläge

Bitte wählen Sie Ihr Menü für den Abend aus den Vorschlägen 1, 2 oder Vegetarisch und vermerken Ihre Auswahl auf dem rückseitigen Anmeldevordruck. Vielen Dank!



Menüvorschlag 1

Kartoffel-Parmesan-Schaum-Suppe

mit Olivenconfit gebratener Chorizo und Basilikum

Roastbeef vom heimischen Rind sous vide gegart mit Zwiebelmarmelade

mit Kräuterlinguini, Parmesan, Waldpilzen, Paprika und geschmorten Cherrystrauchtomaten

Waldbeeren & Schokolade

Weißes Schokoladenmousse mit eingelegten Waldbeeren, Ingwer und Krokanteis

Menüvorschlag 2

Confierte Entenbrust

mit Spargelsalat, Bärlauchpüree, Kräuterschaum, Wildkräutern und Cranberries

Kabeljau mit Rucola-Butter

Brunnenkresserisotto, geschmorten Cherrystrauchtomaten und Fenchel

Topfenknödel mit Zwetschgen

Topfenknödel mit marinierten Holunder- Zwetschgen, Vanilleeis und Butterbrösel

Menüvorschlag Vegetarisch

Kartoffel-Parmesan-Schaum-Suppe

mit Olivenconfit und Basilikum

Waldpilze, Kohlrabi & Hibiskus

Sauté von Brandenburger Waldpilzen mit Hibiskusvinaigrette, jungem Kohlrabi und Lindakartoffelcreme

Waldbeeren & Schokolade

Weißes Schokoladenmousse mit eingelegten Waldbeeren, Ingwer und Krokanteis