



# 25 Jahre Bailliage Thüringen



Chères Consœurs , Chers Confrères,

liebe Freundinnen und Freunde der Bailliage Thüringen

wir schreiben das Jahr 2024. Vor 25 Jahren, also 1999 wurde die Bailliage Thüringen gegründet.

Die Gründungsveranstaltung fand im ehrwürdigen Hotel „Elephant“ statt.

Genau an diesem Ort wollen wir uns nun wieder treffen und das 25-jährige Jubiläum gemeinsam feiern.

Aber auch ein weiteres Haus mit Tradition, das Grandhotel „Russischer Hof“ wird Gastgeber unseres Gründungsjubiläums sein.

Wir treffen uns am 01.11.2024 zur Festveranstaltung mit einem künstlerisch umrahmten Galadîner im Lichtsaal des Hotel „Elephant“ und beenden das Fest am 02.11.2024 mit einem Dîner Maison im Grandhotel „Russischer Hof“.

Zwischendurch besteht die Möglichkeit die Stadt der Dichter und Denker im Rahmen eines geführten Spazierganges oder auf eigene Faust zu erkunden und kennenzulernen.

Beide Häuser stellen ein Zimmerkontingent zur Verfügung

Kontakt Hotel „Elephant“ : Markt 19 - 99423 Weimar - 03643 8020

Kontakt „Russischer Hof“: Goetheplatz 2 - 99423 Weimar - 03643 7740

Die Bailliage Thüringen freut sich über zahlreiche Gäste.

Cheres Consœurs, Cheres Confrères,  
Liebe Freunde der Bailliage Thüringen

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Paris, Bailliage Thüringen  
vertreten durch

Bailli Dirk Müller

und das

„Hotel Elephant Weimar (Autograph Collection)“

Markt 19  
99423 Weimar

vertreten durch

Maître Rôtisseur

Johannes Wallner

Sowie das Grandhotel „Russischer Hof“

Goetheplatz 2

99423 Weimar

vertreten durch Hoteldirektor

Peter Wagner

freuen sich Sie / Euch zum 25-jährigen Jubiläum der Gründung der

Bailliage Thüringen

am 01.11.2024, um 17:00 Uhr im Hotel Elephant

und

am 02.11.2024, um 18:00 Uhr im Grandhotel „Russischer Hof“

begrüßen zu dürfen

Kleiderordnung 01.11.2024:

Black Tie,

Kleiderordnung 02.11.2024

dunkler Anzug

Mitglieder tragen Insignien,

Anmeldungen erbeten bis zum 11.10.2024 an [diste22@t-online.de](mailto:diste22@t-online.de)

Die Veranstaltung erfolgt im Namen und auf Rechnung des

„Hotel Elephant Weimar (Autograph Collection)“

Telefon:+49 3643 802 0

Fax: +49 3643 802 610

E-Mail: [info@hotelelephantweimar.de](mailto:info@hotelelephantweimar.de)

und

Grand Hotel Russischer Hof

Goetheplatz 2

99423 Weimar

Telefon: +49 (0)3643-7740

Telefax: +49 (0)3643-774840

E-Mail: [info@russischerhof.bestwestern.de](mailto:info@russischerhof.bestwestern.de)

Die Teilnahmebestätigung erfolgt nach der Reihenfolge der Anmeldung.

Der Preis für die Veranstaltung am 01.11.2024 im „Elephant“ beträgt **250,00 Euro** sowie **139,00 Euro** für die Veranstaltung am 02.11.2024 im „Russischer Hof“, **also für beide Veranstaltungen zusammen 389,00 Euro**, zzgl. fakultative Stadtführung. Die Veranstaltungen können auch einzeln gebucht werden.

Nach der Bestätigung der Anmeldung wird die Zahlung auf das folgende Konto fällig:

**Chaine des Rotisseurs, IBAN DE5151250000039004666**

**Kennwort: 25 Jahre Bailliage Thüringen sowie Name und Anzahl**

Für die Zimmerbuchung sind / seid Sie / Ihr selbst verantwortlich.

Bitte teilen Sie bereits bei der Anmeldung mit, ob Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen bzw. ob eine vegetarische Variante gewünscht wird.

Name	Vorname	Bailliage	Unverträglichkeit / Vegetarier	Teilnahme Stadtführung

Mit der Anmeldung erklären Sie sich einverstanden, dass während der Veranstaltung gefertigte Aufnahmen in den Medien der Chaîne des Rôtisseurs (Print und Internet) veröffentlicht werden.

#### Menü 01.11.2024 „Elephant“

Gemüseterrine & Schmand | Avocado | gedörrte Tomate

Sauer marinierter Wels & Salat | Mandel | Radieschen

Geflügelessenz & Blätterteig | Trüffelaromen  
Ofenkürbis & Rübchen | Pilze | Sellerie | Schalottenjus

Schottischer Lachs & Fenchel | Orange | Safran | Dill  
Schokolade & Birne | Rosmarineis

Geschmortes Rind & Rübchen | Sellerie |  
Schalottenjus

Schokolade & Birne | Rosmarineis

## Menue Vegetarisch

Gemüseterrine & Schmand | Avocado | gedörrte Tomate

Gegrillter Ziegenkäse & Salat | Mandel | Radieschen

Gemüse Essenz & Blätterteig | Trüffelaromen

Bete & Fenchel | Orange | Safran | Dill

## Menue 02.11.2024 „Russischer Hof“

### Amuse Bouche

Gänselebertörtchen mit Apfel und Wacholder

Kastaniensüppchen mit Lauchschaum

Zanderfilet auf Schmorgurke

Rack vom Iberico Schwein an Portweinjus

Kartoffelthaler und Wirsingroulade

Gries Törtchen mit hausgemachtem Nougateis

### Menue Vegetarisch

Gegrillte Zucchini mit Humus gefüllt

Kastanien Süppchen mit Lauchschaum  
Aubergine -Tomaten Türmchen

Haugemachte Linguine mit Gemüse und frischem Trüffel

Gries Törtchen mit hausgemachtem Nougateis