



Das Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden

vertreten durch Hoteldirektor Robbert van Rijsbergen

und die

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Sachsen

vertreten durch Bailli Gunter Anton

laden herzlich ein zum

Dîner Amical „Hoch hinauf ins neue Jahr“

am Samstag, dem 10. Januar 2026

18.30 Uhr

im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden, Königstraße 14, 01097 Dresden

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Freunde,

zum Beginn des neuen Jahres wollen wir als Chaîne des Rôtisseurs hoch hinauf. Wir begrüßen das neue Chaîne-Jahr mit einem Champagnerempfang auf dem Turm der Dreikönigskirche. Genießen Sie dabei nicht nur den Champagner, sondern vor allem auch den grandiosen Ausblick über Dresdens Barockviertel. Wem der Aufstieg auf den Turm zu beschwerlich ist, der darf auch gern im Hotel mit dem Champagner starten. Im Anschluss erwartet uns ein festliches Menü im Wintergarten des Bülow Palais.

Manchem wird es nicht entgangen sein, dass es in den letzten Monaten im Hotel einige Veränderungen gab. Unser langjähriges Mitglied Grand Officier Maître Restaurateur Ralf Kutzner ist in den wohlverdienten Ruhestand gegangen und hat den Staffelstab an Robbert van Rijsbergen weitergegeben. Wir freuen uns sehr, dass das Hotel weiterhin ein Haus der Chaîne des Rôtisseurs bleiben wird, und dürfen an diesem Abend unser neues Mitglied willkommen heißen.

Ihre Anmeldung zur Veranstaltung nehmen wir bis zum 2. Januar 2026 entgegen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt.

Gäste, die (noch) nicht Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs sind, sind herzlich willkommen.

Mit herzlichen Grüßen

Robbert van Rijsbergen

Hoteldirektor

Gunter Anton

Bailli

Menü

18.30 Uhr

Begrüßung der Gäste und Aufstieg auf den Turm der Dreikönigskirche

Champagnerempfang

19.30 Uhr

Dîner Amical im Wintergarten

Hummertartar mit grünem Spargel, Frischkäsemousse und Tomatenvinaigrette

Sauvignon Blanc Gottweiger Berg Krustetten, Weingut Müller, Österreich

Apfel-Safransuppe mit Stubenküken und Kohlrabi

Chablis Vosgros 1er Cru, Domaine Gilbert Picq et ses Fils, Frankreich

Backe und Filet vom Kalb mit Briocheartete, geträufeltem Sellerie und wildem Brokkoli

Château La Grolet, Merlot, Cabernet Sauvignon & Malbec, Château La Grolet, Frankreich

Karamellisierte weiße Schokolade mit Granatapfel, Himbeere und Vanille

Sauternes, Château Dudon, Frankreich

Preis pro Person 199,- €

Preis für Mitglieder und Gäste bis zum Alter von 35 Jahren 169,- €
für das Menü inkl. Empfang, begleitender Weine, Wasser, Softgetränke und Kaffee

Kleiderordnung

Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen Insignien

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 02. Januar 2026 unter dem folgenden Link für die Veranstaltung an:
<https://chaine-sachsen.de/anmeldung>

Falls Ihnen die Anmeldung über das Internet nicht möglich ist, kontaktieren Sie Bailli Gunter Anton telefonisch unter 0 35 96 – 50 900 50.

Ihre Übernachtung buchen Sie bitte separat direkt im Hotel
per Mail unter reservierung@buelow-hotels.de
oder Telefon 0351 80030

Den Gesamtpreis für das Menü überweisen Sie bitte bis zum 02. Januar 2026

auf das Konto der Palais & Residenz OpCo GmbH

IBAN: DE20 8502 0086 0043 6509 80

BIC: HYVEDEMM496

Verwendungszweck: 20260110_Diner Amical_Name_Personenzahl

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zum 02. Januar 2026 möglich, danach erfolgt keine Rückerstattung.

Mit der Anmeldung erklären Sie sich einverstanden, dass während der Veranstaltung Fotoaufnahmen angefertigt und in Publikationen der Chaîne des Rôtisseurs (Druck und Internet) veröffentlicht werden.

Veranstalter:

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden, Königstraße 14, 01097 Dresden

Informationen zur Veranstaltung über:

Bailli Gunter Anton, Telefon: (0 35 96) 50 900 50, E-Mail: mail@chaine-sachsen.de