

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste,

es ist wieder soweit: Die besinnlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und was wäre Weihnachten ohne gutes Essen, volle Bäume und ein bisschen Chaos in der Küche? Wie wäre es denn, sich schon mal langsam darauf vorzubereiten und zu üben, wie man das Chaos beherrscht? Wir haben dafür die perfekte Gelegenheit:

*Unsere „Oh du fröhliche“ Kochparty
mit gemeinsam gekocht, angerichtet, serviert und gegessenem*

Dîner Amical

*am Samstag, dem 13. Dezember 2025, 17 Uhr
in der Kochschule „Culinary Schwanefeld“*

*Dazu laden Sie das
Romantik Hotel Schwanefeld
Schwanefelder Straße 22, 08393 Meerane
vertreten durch Officier Maître Hôtelier Andreas Barth
und die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Sachsen
vertreten durch Bailli Gunter Anton
herzlich ein.*

Erleben Sie einen kulinarischen Abend voller Geselligkeit und Genuss und freuen Sie sich auf

- * Ein Menü, das selbst den Weihnachtsmann neidisch macht.
- * Küchentricks vom Profi, die Sie nie wieder vergessen.
- * Lachen, Probieren, Genießen – und vielleicht ein kleines Küchenduell?

Dazu haben wir natürlich fachkundige Anleitung: Küchenchef Ronny Otremba – der Mann, der selbst aus einem Bratapfel ein Kunstwerk zaubert. Alle, die bei unserem letzten Chaîne-Event in der Kochschule dabei waren, schwärmen noch heute davon.


Lassen Sie uns gemeinsam das Chaîne-Jahr beenden mit einem festlichen Weihnachtsmenü, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz erwärmt.

Die Plätze sind begrenzt und heiß begehrt – also ran an den Kochlöffel!
Bis zum 23. November 2025 können Sie sich anmelden.

Mit vorweihnachtlichen Grüßen und einem Augenzwinkern,



Andreas Barth
Officier Maître Hôtelier



Gunter Anton
Bailli von Sachsen

Menü

Festliche Weihnacht – gemeinsam gekocht
13. Dezember 2025

Jakobsmuschel

Rote Bete | Karotte | Zitronen-Vinaigrette

Weißer Tomaten-Zimt-Suppe

Garnelen-Wan Tan

Hirschrücken | Gewürzkruste

Porree | Süßkartoffel-Schupfnudeln

Bratapfel | Salz-Karamell-Eis | Baiser

Preis pro Personen

inklusive Weine, Biere, Mineralwasser, Säfte, Tee und Kaffeespezialitäten zum Kochen und Essen

119,00 €

Kleiderordnung

Küchenfähig-Festlich mit einer Prise Mehlstaub,
Mitglieder tragen zum Essen Insignien

Kontakt für Fragen und Informationen:

Bailli Gunter Anton

Telefon: 0 35 96 50 900 50, Mobil: 0 17 23 74 27 01, E-Mail: mail@chaine-sachsen.de

Veranstalter: Romantik Hotel Schwanefeld, Schwanefelder Straße 22, 08393 Meerane
Telefon 03764 4050, www.schwanefeld.de

Übernachtungsangebot

Für Ihre Übernachtung bietet Ihnen das

Romantik Hotel Schwanefeld
Schwanefelder Straße 22, 08393 Meerane

folgende Zimmer an:

| | <i>standard</i> | <i>comfort</i> | <i>superior</i> |
|-------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|
| <i>Fachwerk</i> | | | |
| <i>Einzelzimmer</i> | 119,00 € | ----- | 145,00 € |
| <i>Doppelzimmer</i> | 169,00 € | ----- | 205,00 € |
| <i>Schwanefeld</i> | | | |
| <i>Einzelzimmer Neubau</i> | 129,00 € | 145,00 € | 155,00€ |
| <i>Doppelzimmer Neubau</i> | 179,00 € | 206,00 € | 215,00 € |

In Verbindung mit dem Dîner Amical in der Kochschule gewährt das Hotel **10% Rabatt** auf die Übernachtung

Unsere Empfehlung:

Bleiben Sie doch länger, als nur eine Nacht und genießen Sie Entspannung pur im Schwanefeld SPA auf 1200 m² mit beheiztem Außenpool, Bio – Sauna, Dampfbad sowie Kaffee- und Kuchen.