



PLANERTS

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Sachsen

vertreten durch Bailli Gunter Anton

und das

Restaurant Planerts

*vertreten durch die Chefs de Cuisine Marco Ehrt und Marko Schulz-Werner
und Gastgeber Sebastian Wirth*

laden herzlich ein zum

Table Maison „Über den Tellerrand“

am Samstag, dem 28. März 2026, 18.30 Uhr

im Restaurant Planerts, Oelßner's Hof, Ritterstraße 23, 04109 Leipzig

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

unter dem Motto „Über den Tellerrand“ wollen wir künftig hin und wieder bestimmte Themen aufgreifen oder interessante Restaurants kennenlernen, die kein Chaîne-Mitglied sind. Fürs erste Mal haben wir uns das Restaurant Planerts im Herzen Leipzigs ausgesucht. Im Planerts wird bewusst auf zwanghafte Etiketten verzichtet. Das Team konzentriert sich lieber auf das, was wirklich zählt: kreative, naturnahe Küche, fantastische Drinks und leidenschaftliche Gastfreundschaft.

Im Planerts trifft junger, urbaner Stil auf exquisite Küche und entspannte Atmosphäre. Die offene Küche lädt ein, dem Entstehen der Gaumenfreuden zuzuschauen. Seien Sie also gespannt darauf, mit uns gemeinsam Neues zu entdecken und einen genussvollen Abend zu erleben.

Selbstverständlich sind auch Gäste herzlich willkommen, die nicht Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs sind und unsere Vereinigung zur Pflege der Koch- und Tafelkultur einmal zwanglos kennenlernen möchten.

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung bis zum 13. März 2026. Da die Platzanzahl im Restaurant begrenzt ist, empfiehlt sich eine baldige Buchung.

Mit herzlichen Grüßen

Gunter Anton

Bailli Régional de Sachsen

Menü

Empfang

Chateau La Tomaze Cremant de Loire Rose Brut APC

Vorspeise:

Beef-Tatar / Sellerie / Onsen-Ei / Grissini

Zwischengang:

Königsberger Klops / Kimchi / Kartoffelstampf / gebackene Kapern

Hauptgang:

Skrei / Kartoffel / Fenchel / Krustentierschaum

Dessert (Sie wählen vor Ort):

Schokolade / Banane / Crumble

oder

Käse vom Affineur Waltman / hausgemachtes Brot und Chutney

Preis pro Person

für das Menü inklusive Empfang und Wasser zum Essen

110,00 €

Korrespondierenden Wein pro Gang und Glas für 11,- € sowie weitere Getränke können Sie am Abend im Restaurant ganz nach Ihren Wünschen bestellen und zahlen vor Ort.

Kleiderordnung

Smart Casual, Mitglieder tragen Insignien

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 13. März 2026 unter dem folgenden Link für die Veranstaltung an:

<https://chaine-sachsen.de/anmeldung>

Den Menüpreis überweisen Sie bitte bis zum 15. März 2026

auf das Konto der Chaîne des Rôtisseurs Sachsen

IBAN: DE70 5125 0000 0039 0047 12, BIC: HELADEF1TSK, Taunus-Sparkasse Bad Homburg

Verwendungszweck: Planerts + Ihr Name

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zum 15. März 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:

Restaurant Planerts, Oelßner's Hof, Ritterstraße 23, 04109 Leipzig, www.planerts.com

Informationen zur Veranstaltung über:

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