

*Das Restaurant „Max Enk“  
Neumarkt 9-19, 04109 Leipzig*

*vertreten durch Maître Rôtisseur Torsten Hempel  
und die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage Sachsen*

*vertreten durch Bailli Gunter Anton  
laden herzlich ein zum*

*Dîner Amical  
am Samstag, dem 25. Juli 2026  
Empfang ab 18.30*

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

lassen Sie uns gemeinsam einen besonderen Sommerabend im Geist der Freundschaft und des Genusses verbringen. Am 25. Juli 2026 laden wir Sie sehr herzlich ins Restaurant „MAX ENK“ im Herzen von Leipzig ein, um bei unserem Dîner Amical die Freude an guter Küche, ausgesuchten Weinen und anregenden Gesprächen zu teilen.

Freuen Sie sich auf ein liebevoll komponiertes Menü und auf das Wiedersehen mit vertrauten Confrères ebenso wie auf neue, bereichernde Begegnungen. In der besonderen Atmosphäre unserer Chaîne möchten wir gemeinsam genießen, lachen und die verbindende Kraft unserer Gemeinschaft erleben – wir würden uns sehr freuen, diesen Abend mit Ihnen zu teilen.

Die Mitglieder der Bailliage Sachsen sind zuvor herzlich zur Regionalversammlung im Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof eingeladen (gesonderte Einladung). Das Hotel steht Ihnen natürlich auch gern für Ihre Übernachtung zur Verfügung.

Wie immer sind uns auch Gäste, die (noch) nicht Chaîne-Mitglied sind, herzlich willkommen.

Bitte melden Sie sich bis zum 10. Juli 2026 für die Veranstaltung an. Wir freuen uns auf Sie!

Mit herzlichen Grüßen

*Torsten Hempel*  
Maître Rôtisseur

*Gunter Anton*  
Bailli von Sachsen

# Menü

## Empfang

*Crémant de Limoux "1531" Brut*

*Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Früchtebrot | Lachs „Rosarot“ Koriander gebeizte Lachswürfel mit Melone, Limone und Curry | Trüffelnudeln Flammkuchen mit Schmand, Pancetta und Trüffeln |*

*Kleines Steak Tatar auf Graubrot mit gekochtem Wachtelei*

*als Flying Buffet*

~~~~~

## Zweierlei Büffelmilch Mozzarella

*gebraten und mariniert dazu bunte Tomaten, Pesto Rosso*

*heimischer Schinken, alter Balsamessig und Wildkräuter*

~~~~~

## Tagliata vom Rind

*rosa gebratener Rücken dazu Vanillekohlrabi, Blattspinat, Fregola Sarda und Schmorjus*

~~~~~

## Panna Cotta

*mit Mango, Brombeere und Sorbet*

---

Vegetarische Alternative in Hauptgang und Dessert:

## Trüffelnudeln

*Pasta geschwenkt in veganem Rahm mit Trüffel und Blattspinat*

## Geeistes Schokotörtchen

*mit Zwetschgenkompott und Kalamansisorbet*

---

## Menüpreis

*pro Person inkl. Empfang und Wasser zum Essen*

110,00 €

Mitglieder und Gäste bis zum vollendeten 35. Lebensjahr zahlen die Hälfte des Menüpreises.

**Die empfohlene Weinbegleitung oder weitere Getränke a la carte  
bestellt und zahlt jeder vor Ort selbst.**

## Kleiderordnung

Sommerlich elegant, Mitglieder tragen Insignien

# Anmeldung

Ihre Anmeldung nehmen wir bis zum Freitag, den 10. Juli 2024 über diesen Link entgegen:

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

Sollte Ihnen die Anmeldung über Internet nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte telefonisch an  
Bailli Gunter Anton, Telefon 03596 50 900 50.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zum 15. Juli 2026 möglich.

Den Menüpreis von 110,- € pro Person (55,- € bis 35 Jahre) überweisen Sie bitte bis zum 15. Juli 2026

auf das Konto der Chaîne des Rôtisseurs Sachsen

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

Verwendungszweck: ENK + Ihr Name

~~~~~

Mit der Anmeldung erklären Sie auch im Namen Ihrer Begleitpersonen/Gäste einverstanden, dass  
während der Veranstaltung Fotoaufnahmen angefertigt und in Publikationen der Chaîne des  
Rôtisseurs (Druck und Internet) sowie in Sozialen Medien veröffentlicht werden.

~~~~~

Veranstalter: Restaurant MAX ENK

Neumarkt 9-19, 04109 Leipzig, Telefon 0341 99997638, [www.max-enk.de](http://www.max-enk.de)