



## *Einladung zum Sommerfest 2013*

Freitag 20. September – ab 19 Uhr – Kulinarisches und Kulturelles in der Villa Hammerschmiede

*Liebe Mitglieder des Gewerbevereins Pfinztal,*

*gerne laden wir Sie und Ihre Familie zu einem festlichen Spätsommerabend im außergewöhnlichen Ambiente der Villa Hammerschmiede ein. In ungezwungener Atmosphäre wollen wir, fernab von Arbeitsstress, Gewerbeschau oder Neujahrsempfang, gemeinsam einen netten Abend verbringen und miteinander ein schönes Fest feiern.*

*Das Hotel Villa Hammerschmiede wird uns mit Getränken und kulinarischen Spezialitäten rund um den Grill verwöhnen. Kulturelle Häppchen zwischendurch bieten wir Ihnen mit Live-Band und einem Auftritt der „Munteren Mütter“ (Musik-Cabaret aus Grötzingen).*

*Bei gutem Wetter findet der Auftakt der Veranstaltung im Park statt, später wechseln wir in die Räumlichkeiten der Villa. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie und Ihre Begleiter/innen an diesem Abend begrüßen dürften.*

*Mit sommerlichem Gruß  
Steffen Hauswirth (1. Vorsitzender)*

*Wir bitten um Ihre schriftliche Anmeldung bis zum 09. September 2013*

*Am Sommerfest des Gewerbevereins Pfinztal in der Villa Hammerschmiede am 20.09.13 nehmen wir teil, mit \_\_\_\_\_ Personen zum Preis von € 75,00 pro Person.*

*Den Gesamtbetrag in Höhe von € \_\_\_\_\_ überweisen wir vorab bis spätestens 09. September 2013 auf das Konto 24 12 608 - BLZ 666 923 00 - Volksbank Wilferdingen-Keltern.*

\_\_\_\_\_  
Datum und Unterschrift

*info@gewerbe-pfinztal.de  
oder Fax 07240 / 94 31 96*

# Sommerfest des Gewerbevereins Pfinztal

Kulinarisches und Kulturelles in der Villa Hammerschmiede

|   |  |
|---|--|
| <i>Empfang mit einem erfrischenden Aperitif</i>   | Secco von der Burg Ravensburg, zur Wahl mit Holunderblütensirup<br>Rothaus Pils vom Fass   |
| <i>Bella Macchina</i>   | Schwarzwälder Schinken frisch aufgeschnitten von der Bella Macchina<br>mit geröstetem Brot und Salat von Sommermelonen   |
| <i>Vorspeisen</i>   | Reibekuchen mit hausgeräuchertem Lachs<br>Cesars salad mit Poulardenbrust  |
| <i>Pasta</i>  | Frische Pasta aus dem ganzen Parmesanlaib<br>mit Rucola und Kirschtomaten  |
| <i>Vom Grill</i>  | Marinierte Steaks<br>Kartoffelbratbrust<br>Sallcia Bratwurst<br>Französische Merguez<br>Krosser Schweinebauch<br>Rosmarinkartoffeln  |
| <i>Sommerliches Salatbuffet</i>   | Tomaten unter sich<br>Tabulée mit Minze<br>Krautsalat<br>Asiatischer Glasnudelsalat<br>Mediterraner Tomaten-Brotsalat<br>Kartoffelsalat<br>Verschiedene Saucen und große Brotauswahl |
| <i>Kulturelle Häppchen mit Live-Musik und einem Auftritt der „Munteren Mütter“ aus Grötzingen</i> |  |
| <i>Desserts:</i>  | Grütze von Sommerbeeren mit Vanillesauce<br>Buttermilchmousse mit eingelegten Kirschen<br>Ofenfrischer Zwetschkuchen mit Schlagsahne   |
| <i>Getränke:</i>  | Frisches Rothaus Pils vom Fass<br>Softgetränke<br>Kaffee, Espresso und Cappuccino  |
| <i>Weinstand:</i>   | 2012 Sauvignon Blanc "Les Anges", Loire<br>2011 Sunset Twilight, Rose Heitlinger<br>2008 Cabernet Sauvignon Columbia Crest, Grandes Estates  |
| <i>Preis pro Person:</i>  | €75,00   |

(Alle hier aufgeführten Getränke, Speisen und das kulturelle Rahmenprogramm sind im Preis enthalten!)