

Juristengesellschaft · Dr. M. Urban · Bahnhofstraße 5 · 30159 Hannover

An die Mitglieder der
Juristengesellschaft

Hannover, den 28.02.2019

Einladung zum ersten Essen des Jahres 2019 im Mövenpick Restaurant Kröpcke

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das neue Jahr ist bereits einige Wochen alt und hat – so berichtet man mir aus dem Markt – nicht lange gebraucht um nachhaltig Fahrt aufzunehmen. Nach dieser intensiven Phase würde ich mich freuen, Sie zum Quartalsende bei einem ausgelassenen Essen im Herzen unserer Landeshauptstadt Hannover begrüßen zu dürfen.

Zum ersten Essen des Jahres lade ich Sie in die **Brasserie des Mövenpick Restaurant Kröpcke** ein. Die Veranstaltung findet am **Donnerstag, den 28. März 2019** statt. Der Empfang beginnt um 19:00 Uhr. Um 19:30 Uhr werden wir mit dem Essen beginnen. Den Menüplan finden Sie auf der Rückseite dieser Einladung.

Das Mövenpick ist nicht nur wegen seiner zentralen Lage und seines vielfältigen Angebots ein bekannter und zu jeder Jahres- und Tageszeit beliebter Treffpunkt. Auch die von der Restaurantleitung gestaltete Hinwendung zum deutschen Wein ist der Fachpresse nicht entgangen. Den Mitgliedern der JTG wird aus diesem Grund erstmals ein Essen mit Weinbegleitung angeboten. Das Essen wird vier Gänge umfassen; zu drei der vier Gänge werden jeweils zwei passende Weine gereicht werden. Zum Käse wird ein passender Wein gereicht.

Die JTG übernimmt die Kosten des Empfangs und leistet zum Menü einen Zuschuss. Hiernach verbleiben pro Person 49,00 € (inkl. Tafelwasser). Interessierte Kolleginnen und Kollegen sind uns als Gäste herzlich willkommen. Sofern eine vegetarische oder vegane Alternative gewünscht wird, nimmt sich das Restaurant Ihren Anfragen gerne an. Bitte melden Sie auch etwaige Unverträglichkeiten selbstständig.

Anmeldungen erbitte ich an die

eMailadresse info@urbanemmerich.de

oder per **Fax an die Nummer** 0511/898 209 21.

Mit freundlichen kollegialen Grüßen,

Ihr,

Dr. Markus Urban

Unser Menü für Donnerstag, den 28. März 2019 im Mövenpick Restaurant Kröpcke

Aperitif an der Weinbar 2016 Fleur de Rosé Brut Crémant Pfalz, Bio, Sekt- und Weingut Winterling, Pfalz

Amuse Bouche: Truffelcappuccino

1. Gang: Pfälzer Saumagen, Wonnekraut und Meerrettich-Senfsauce (Original Pfälzer Saumagen aus der Metzgerei Hambel) – dazu: 2017 Laumersheimer Kapellenberg, Riesling trocken, Weingut Knipser, Pfalz & 2012 Kallstadter Saumagen, Riesling trocken, Weingut Kirchner, Pfalz

2. Gang: Gebratenes Kabeljaufilet, Krustentierschaum, glasierter Navetten-Frühlingslauch – dazu: 2018 Grauburgunder, trocken, Weingut Korell, Nahe & 2018 Grauburgunder vom Löss, trocken, Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl Baden

3. Gang: Geschmorte Backen vom Iberico Schwein, Erbsenpürree, Schwäbisch-Hällische Maultasche – dazu: 2012 Spätburgunder „Tradition“, trocken, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt / Franken & *Aus der Magnumflasche* 2010 Endinger Spätburgunder, trocken, Weingut Knab, Baden

Käse: Brie de Meaux, hausgemachtes Chutney, Walnussbrot – dazu: Mövenpick Wein des Jahres 2019 2016 The Wine Cuvée Rot, Burgenland, Erich Scheiblhofer, Österreich