

Werbe-Information

## Bruchsaler Kulinarium: Programm 2014

# Gänseschmaus und Bratapfel zum Abschluss

**Bruchsal (KB).** Am 6. November fand das für dieses Jahr letzte Kulinarium in den Räumen des Bruchsaler Partyservice Heribert Schmitt im Alten Schlachthof statt. Thema war – wie könnte es anders sein – die Gans. Ein Gänseschmaus vom Feinsten erwartete die Teilnehmer: Als erster Gang wurde eine Gänsesuppe zubereitet mit einem Strudel von der Gänsekeule als Einlage. Danach folgte ein Blattsalat mit Scheiben von paniierter Gans, zum Hauptgang gab es eine gebratene Gänsebrust, mit Cognac flambierte Maronen, Rotkraut und karamellisierte Rosenkohl.

Den krönenden Abschluss bildete ein Bratapfel gefüllt mit Nüssen, Mandeln und Schokolade, serviert mit warmer Vanillesoße.

Die passionierten Köche waren sich einig: Dieses Menü war ein toller Abschluss für das kulinarische Jahr 2013.

Das Bruchsaler Kulinarium – eine Institution für Feinschmecker und die, die es werden wollen – wurde vor 23 Jahren von Heribert Schmitt, Inhaber des gleichnamigen Partyservice, ins Leben gerufen.

Pro Jahr finden circa zehn Termine statt, man trifft sich zum „Aufwärmen“ bei einem Gläschen Sekt um 19 Uhr in der Küche des Partyservice, dann wird circa ein bis eineinhalb Stunden gekocht und anschließend das Vier-

Gänge-Menü, das zwischendurch immer wieder zusammen angeordnet wird, in gemütlicher Runde verzehrt.

Jetzt ist auch das neue Programm für das Kulinarium 2014 fertig.

Im Januar startet Heribert Schmitt mit dem immer wieder sehr beliebten Thema „Schalen- und Krustentiere“, weiter geht es im Februar mit einem „Fondueabend“.

Auch kulinarische Ausflüge nach Asien und Italien stehen auf der Liste.

Das komplette Programm und nähere Infos, sowie Fotos von vergangenen Kulinariern findet man auch im Internet unter [www.Schmitt-Partyservice.de](http://www.Schmitt-Partyservice.de).

Die Homepage wurde zum diesjährigen 25-jährigen Firmenjubiläum neu gestaltet. Dort findet man auch Heribert Schmitt's Angebote für Weihnachten und Silvester, wie jedes Jahr bietet der Partyservice unter anderem seine Spezialitäten aus dem Heißrauch an. **Für Anfragen** und nähere Informationen steht das Partyservice-Team jederzeit unter Telefon (0 72 51) 8 11 11 zur Verfügung.



**Die Gäste beim Partyservice Heribert Schmitt beim Anrichten des Bratapfels – krönender Abschluss des Kulinariums. Foto: pr**