

# Das große Jubiläumsfest 1994 – 2019

25 Jahre Hotel-Restaurant Sonne Loffenau  
unter der Leitung von Ute und Klaus Fieg  
am Samstag, den  
**31. August 2019 um 18.00 Uhr**



Jörg Sackmann  
Restaurant Schlossberg

Wir begrüßen Sie zum Jubiläumsmenü mit Amuse Bouche von Ute und Klaus Fieg und dem anschließenden kulinarischen 5-Gänge Menü kreiert von den Gastköchen Jörg Sackmann und Renato Manzi in unserem Restaurant. Begleitende Weine zum Menü wird Ihnen von der Weinagentur präsentiert.

108 € pro Person



Renato Manzi  
Restaurant Marwell Resort

## Für alle, die nicht zurück fahren wollen:

Übernachten Sie von Samstag auf Sonntag in unseren komfortablen Hotelzimmer. Unser Angebot inkl. Frühstücksbuffet für Sie: Einzelzimmer 47 €; Doppelzimmer 77 €

Ihre Gastgeber  
Ute und Klaus Fieg

Wir freuen uns über  
Ihren Besuch



Ab 21.00 Uhr  
musikalisches  
Highlight auf dem  
Biergarten mit

„NUFF THE  
ROCK“



**1. Verbindliche Anmeldung** telefonisch 07083-92380 oder per E-Mail Formular [QR-Code abschnappen]

**2. Überweisen Sie den Geldbetrag** bis spätestens 01.08.2019 auf folgende  
**Bankverbindung – Sparkasse Pforzheim Calw**

Empfänger: Hotel Sonne

IBAN: DE51 6665 0085 1101 6938 52 | BIC: PZHSDE66XXX

Verwendungszweck: Jubiläumsfest 2019



Hotel-Restaurant-Metzgerei Sonne | Obere Dorfstr. 4 | 76597 Loffenau  
sonneloffenau@t-online.de | 07083-92380 | www.sonne-loffenau.de

# Das große Jubiläumsfest 1994 – 2019

## Jubiläumsmenü

### Amuse bouche

*„Kleine leckere Schweinereien aus unserer Wurstküche“*

(Ute und Klaus Fieg)



### Gelbflossenmakrele mit Rambutan

Gänseleberflocken | Sakegelee | Aniscrunch

(Jörg Sackmann)



### Label Rouge Lachs

Beluga Linse | Hummerschaum

(Renato Manzi)



### Kalbsbäckle

Ingwer Möhren | Trüffeljus

(Renato Manzi)



### Murgtäler Rehrücken

Ingwer-Schalottenjus | Pflaumenpralinen | Rote Bete Waffeln

(Jörg Sackmann)



### Wildapfelkonfekt

(Jörg Sackmann)

- 108 € pro Person -