



Sehr geehrte Damen und Herren!

Der Vorstand des EUROPA FORUM lädt Sie ganz herzlich ein zur traditionellen

Weihnachtsfeier der Mitglieder und Freunde

**Freitag, den 06. Dezember 2013
um 19.00 Uhr**

**RADISSON BLU Hotel Wrocław
ul. Purkyniego 10 | Wrocław**

**Von der unmittelbaren Nähe der Kunstakademie inspiriert,
steht die diesjährige Weihnachtsfeier ganz im Zeichen
des Kunsthandwerks und der Kreativität.
Lassen Sie sich beflügeln! an der**



**kreatiEF
interaktiEF
kunststation**

**Gaumenfreude des Abends ist das exquisite 4-Gänge-Menu
mit Weinbegleitung und anschließendem Buffet.
Mit eleganter musikalischer Umrahmung
und Lagerfeuer im Kunstinnenhof.
(+ Kinderecke)**

Das **Programm** des Abends finden Sie unterhalb. Der Kostenbeitrag beträgt **200 PLN/ Person**.
Ihre **Anmeldung** erbitten wir **bis spätestens Montag, 02. Dezember 2013**.
Als verbindliche Anmeldung gilt die überwiesene Teilnahmegebühr (Stichwort: Weihnachtsfeier).

-An den Kunsthandwerk-Ständen können Sie kleine Accessoires kaufen oder selbst machen-

Übernachtung:

Wir haben Zimmer vorreserviert im Hotel MERCURE**** Pl. Dominikański 1 | Wrocław (2 Min. Fussweg)
Einzelzimmer inkl. Frühstück: 265 PLN | Doppelzimmer inkl. Frühstück: 295 PLN
Beistellbett f. Kinder bis 16 J. gratis | Tiefgarage: 60 PLN
Individuell buchbar bis 29.11. unter H3374-RE@accor.com | Stichwort: Europa Forum

Wir freuen uns auf einen wundervollen gemeinsamen Abend!

Ihr EUROPA FORUM Vorstand

PROGRAMM

19.00 Uhr

*Begrüßung der Gäste am Lagerfeuer in Kunstinnenhof mit Glühwein, Fingerfood
Powitanie Gości przy ognisku na dziedzińcu grzanyim winem i przekąską*

*Serviertes Abendessen im Restaurant Aquarelle,
mit Live-Piano, weihnachtlichem Handwerk sowie der*



*kreatiEf
interaktiEf
kunststation...*

MENU

Vorspeise / Przystawka

*Winterlicher Salat mit Ziegenkäse, Crostini und marinierten Pilzen
Zimowa sałatka z kozim serem, grzankami i marynowanymi grzybkami*

Suppe / Zupa

*Steinpilzsuppe nach Art des Hauses
Gęsta zupa z borowików według Szefa Kuchni*

Hauptgang / Danie główne

*Saftig geschmortes Gänsebrustfilet mit Rotkohl, Nockerln und aromatischer Lebkuchensoße
Soczysta duszona pierś z gęsi z modrą kapustą, ziemniaczanymi kluseczkami i sosem piernikowym*

Dessert / Deser

*Zartschmelzender Schokoladen-Brownie mit heißen Kirschen und einem Hauch Zimt
Delikatny brownie czekoladowy z gorącymi wiśniami i cynamonem*

*-inkl. Weinbegleitung und Softdrinks-
-wino oraz napoje bezalkoholowe zawarte w cenie-*

Ab 21.30 Uhr

*Üppiges Gourmetbuffet mit Käse, Fleisch, Fisch u.v.m.
Obfity bufet z serami, mięsami i rybami*

Haben Sie noch Fragen?

EUROPA FORUM
Tel: +48 71 342 04 35
info@ef.com.pl

