

Ihre Reservierung in 3 Schritten:

1. Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.
2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 179,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „RIESLING“ und Ihrem Namen auf das
Konto: Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank
3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 179,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorrangzahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 179,- € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**

NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN
TEL. 0049 (0)89 98 51 52
www.huber-restaurant.de



RESTAURANT HUBER

EINLADUNG

Samstag 09. Juli 2022

Beginn: 18.30 Uhr

TOPSELLER RIESLING

Die Nummer Eins in der Weinwelt!
Er repräsentiert die deutsche Weinkultur wie
keine andere Rebsorte.

Einladung zur Degustation



Weinautor Jossi Loibl präsentiert Ihnen an diesem Abend zusammen mit Chef de Cuisine, Michael Huber Rieslinge der Spitzenklasse. Aus den besten deutschen Anbaugebieten in Qualitätsstufen, Prädikate und Jahrgangstiefe von jung bis gereift.

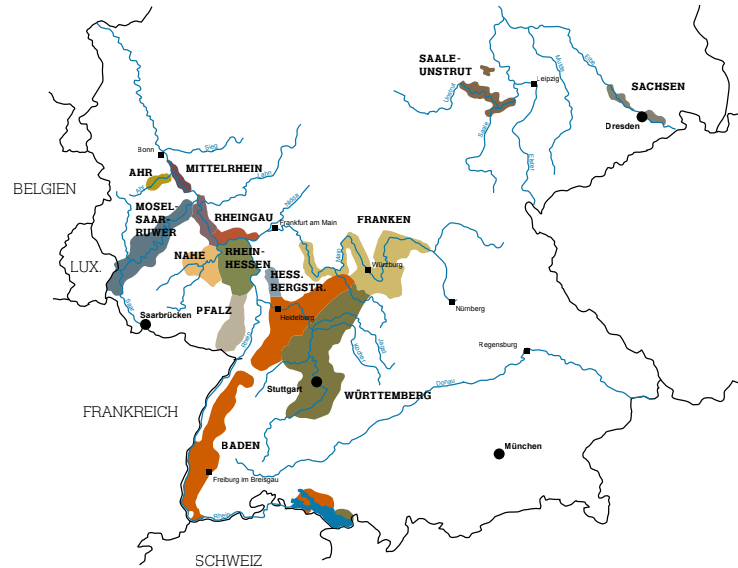
Genießen Sie bei einem exklusiven 5-Gänge-Menü den König der deutschen Rebsorten „RIESLING“ in seinen schillernden Facetten.

SAMSTAG 09. Juli 2022
BEGINN: 18.30 UHR

5-Gänge-Menü & pro Gang 2 Weine
Neues & Bekanntes aus den besten deutschen Anbaugebieten:

179,- EURO/PERSON
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

Deutsche Weinanbaugebiete



Jossi Loibl und **Michael Huber** mit seinem Team freuen sich auf diesen besonderen genussvollen Abend mit Ihnen!

Wir nehmen Ihre Anfrage ab sofort entgegen!

Wegen begrenzter Platzzahl empfehlen wir eine rechtzeitige, verbindliche Reservierung.