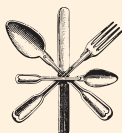


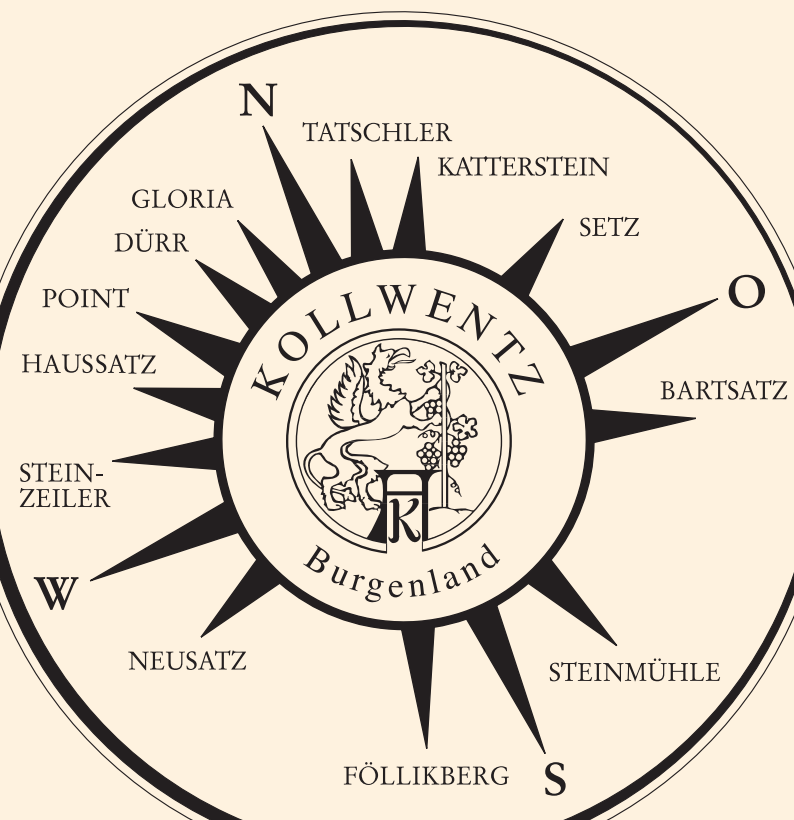
Kollwenz

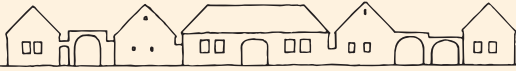


RESTAURANT HUBER
EINLADUNG ZUR DEGUSTATION

FR 27. MÄRZ 2020

BEGINN: 19 UHR





Einladung



Andi & Heidi Kollwenz vom gleichnamigen **Weingut Kollwenz** werden Ihnen an diesem Abend zusammen mit

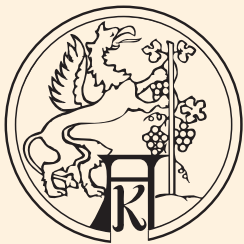
Chef de Cuisine, Michael Huber, hochwertige Weine aus den besten Lagen des Burgenlands präsentieren. Lassen Sie sich bei einem **5-Gänge-Menü** von erlesenen **Kollwenz-Weinen** verwöhnen!



5-Gänge-Menü & 2 Weine pro Gang: 149,- Euro/Person (inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

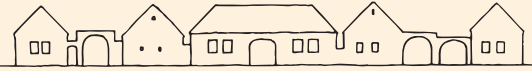
FREITAG 27. MÄRZ 2020

BEGINN: 19 UHR



Andi und Heidi Kollwenz wie auch **Michael Huber mit seinem Team** freuen sich auf einen **besonderen Abend** mit Ihnen!

Wir nehmen Ihre Anfrage ab sofort entgegen! Wegen begrenzter Platzzahl empfehlen wir eine rechtzeitige, verbindliche Reservierung.



Kollwenz



Topprieden haben Geschichte
Rieden am Leithagebirge – seit 1569



Weinbau in seiner reinsten Form
Eigene Weinberge, eigene Trauben, eigener Wein



Der Name bürgt für Qualität
Historische Lagen, traditionelles Handwerk, limitierte Produktion

Vielfach prämiert
Ausgezeichnet weil ausgezeichnet



Ihre Reservierung

- 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 149,- € (pro Person) unter dem Stichwort „Kollwentz“ und Ihrem Namen auf das Konto:
Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank
- 3** Sie können auch direkt bei unserem Serviceteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Ihr Michael Huber mit Team



EINS DER BESTEN
RESTAURANTS IN
DEUTSCHLAND
DER FEINSCHMECKER
2019/2020


Gault & Millau
DEUTSCHLAND 2020
16 PUNKTE

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER
Gusto


Newtonstraße 13, 81679 München-Bogenhausen

Tel.: +49 (0) 89. 98 51 52

www.huber-restaurant.de