

platin specials

frühjahr / sommer 2020

 breuninger

„Das Glück beruht oft nur auf dem Entschluss, glücklich zu sein.“

Lawrence Durrell

Mit den folgenden, exklusiv für Platin Card Kunden ausgewählten Events möchten wir Ihnen Ihre nächsten Monate um einige wundervolle Momente bereichern. Momente, in denen Sie faszinierende Künstler erleben, einzigartige Orte entdecken und neue Erfahrungen machen.

Ihr Platin Card Vorteil:

Alle Platin Specials werden exklusiv für Breuninger Platin Card Kunden zusammengestellt und angeboten.

Wir freuen uns über Ihre verbindliche Anmeldung von Montag bis Samstag von 10.00 bis 20.00 Uhr unter der Telefonnummer 0711/211 3090.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt. Die Anmeldung ist verbindlich. Jedes Platin Special ist an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden. Eventuelle Programmänderungen bleiben vorbehalten.

Breuninger vermittelt den jeweiligen Event und erhebt bei Anmeldung die dafür erforderlichen Daten von Ihnen. Ihre Angaben werden nur an eventuell an der Durchführung beteiligten Unternehmen wie Hotels, Partner, etc. weitergegeben. Zweck der Datenverarbeitung ist ausschließlich die Durchführung des jeweiligen Events. Sie können jederzeit von Ihren Rechten auf Auskunft zu Ihren gespeicherten personenbezogenen Daten, Berichtigung, Sperrung oder Löschung Gebrauch machen. Im Einzelnen siehe dazu unsere Datenschutzhinweise unter [breuninger.com/datenschutz](https://www.breuninger.com/datenschutz)

Faszination Porsche hautnah

Erleben Sie einmaligen Fahrspaß am Hockenheimring

Beschleunigen Sie Ihre Emotionen, optimieren Sie Ihre fahrerischen Fähigkeiten und lassen Sie Ihren Puls höherschlagen. Erleben Sie gemeinsam mit dem Porsche Club Stuttgart e.V. die verschiedenen Porsche Modelle auf dem Hockenheimring.

Der Hockenheimring: Ein Ort, der ruhmreiche Siege und schmerzvolle Niederlagen gleichermaßen vereint. Verbringen Sie als Platin Card Kunde genau dort einen Tag ganz im Zeichen der Faszination Porsche. Im Porsche Experience Center bietet sich Ihnen die exklusive Möglichkeit maximalen Fahrspaß auf dem Handling- und Dynamikkurs sowie dem Offroad Parcours hautnah zu erleben.

Freuen Sie sich auf einen abwechslungsreichen, beschleunigenden und unvergleichlichen Tag.

Ihr Tag im Porsche Experience Center:

Termin:	Samstag, den 12. September 2020
Beginn:	10.00 Uhr
Ende:	ca. 17.00 Uhr
Ort:	Porsche Experience Center Hockenheimring Am Motodrom 9-11, 68766 Hockenheim
Preis pro Person:	849 € (inkl. diverse Fahraktionen auf dem Handlingkurs, der Dynamikstrecke und der Geländestrecke sowohl als Pilot als auch als Co-Pilot, Fingerfood, korrespondierender Getränke und Lunch)
Anmeldeschluss:	15. Juni 2020, die Anmeldung ist verbindlich.





© Weco GmbH

Sterne-Rallye in drei Tagen

Gourmet-Wochenende im Schwarzwald

Der Naturpark Schwarzwald Nord/Mitte gilt traditionell als das Epizentrum deutscher Kochkunst. Dass sich daran bis heute nichts geändert hat, können Sie jetzt im wahrsten Sinne des Wortes selbst erfahren – am Steuer eines automobilen Leckerbissens von Mercedes-Benz. Während drei abwechslungsreichen Tagen lernen Sie die Kunst von drei der besten Köche des Landes kennen. Die Namen Torsten Michel, Claus-Peter Lumpp und Martin Herrmann stehen für einzigartige kulinarische Kochkunst. Logieren werden Sie in den exklusiven 5-Sterne-Superior Hotels Dollenberg und Traube Tonbach. Erholung verschaffen Sie sich bei unserer Sterne-Rallye in den hauseigenen Wellnessoasen. Erleben Sie ein außergewöhnliches Wochenende mit exklusiven Autos, hochklassigen Menüs und zwei Übernachtungen in exklusiven Hotels. Luxus für Körper und Seele.

Ihr Reiseverlauf:

- Freitag:** Anreise und Übernachtung im 5-Sterne-Superior-Hotel Dollenberg. Am Abend 5-Gänge-Menü von Zwei-Sterne-Koch Martin Herrmann im Gourmet-Restaurant Le Pavillon.
- Samstag:** Frühstücks-Büffet im Hotel Dollenberg. Der Mittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Am Nachmittag Weiterfahrt ins 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn-Tonbach. Am Abend kleines Degustationsmenü von Spitzenkoch Torsten Michel. Übernachtung im Hotel Traube Tonbach.
- Sonntag:** Frühstücks-Büffet im Hotel Traube Tonbach. Weiterfahrt ins 5-Sterne-Superior Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal. Mittags Sommer-Menü von Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp. Am Nachmittag individuelle Rückreise.

- Termin:** vom 26. bis zum 28. Juni 2020
- Leistungen:** Fahrt in ausgewählten, aktuellen Mercedes-Benz Modellen, alle Menüs inkl. korrespondierender Getränke, eine Übernachtung im Hotel Dollenberg mit Spa-Bereich, eine Übernachtung im Hotel Traube Tonbach mit Spa-Bereich, exklusives Geschenk
- Preis pro Person:** 1.275 € im Doppelzimmer | Einzelzimmer auf Anfrage
- Anmeldeschluss:** 17. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

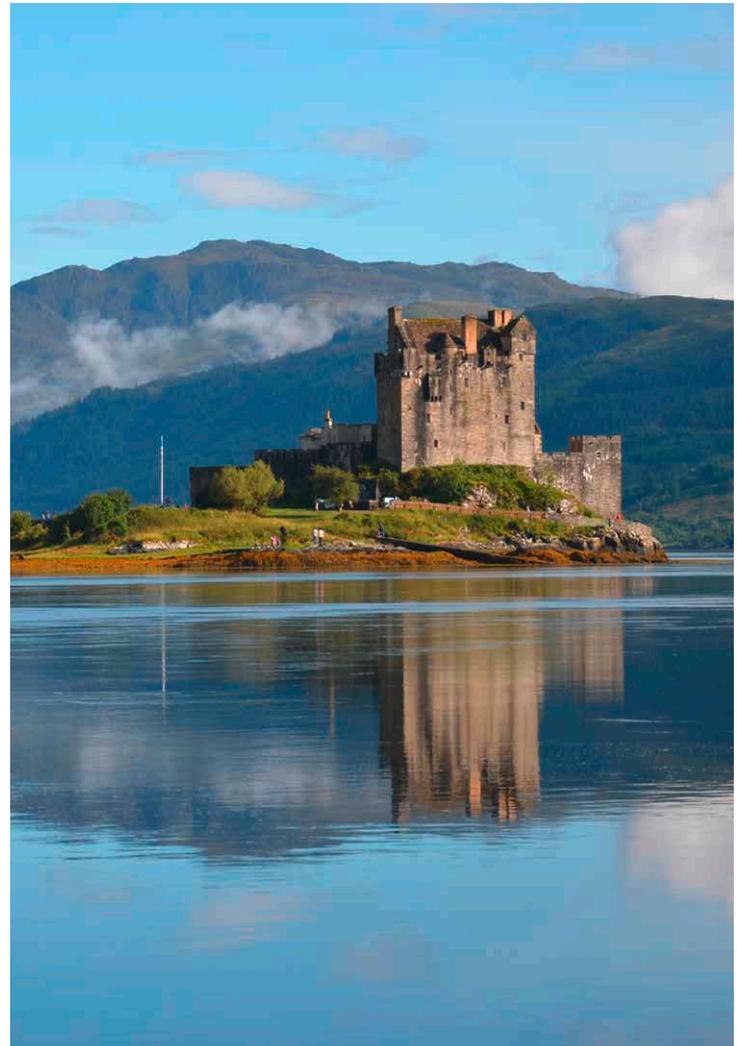
Magische Momente in Schottland

Whisky, Wikinger und wilde Highlands

Die ungezügelte Schönheit der schottischen Landschaft mit ihren mystischen Gewässern, den saftig grünen Hügeln, malerischen Ruinen und historischen Stätten ist allgegenwärtig. In der Heimat von Sagen und Legenden, Kilts, Dudelsack und Co., Kulisse von zahlreichen Kinofilmen scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Wir gehen auf eine Zeitreise – wohnen wie einst Könige in herrschaftlichen Schlössern und kosten das „Wasser des Lebens“ in der Abtei, wo der schottische Whisky einst von Mönchen erfunden wurde.

Ihr Reiseverlauf:

- Mittwoch:** Nach Ankunft in Edinburgh eine Besichtigung der Lindores Abbey Distillery. Übernachtung im Cromlix & Chez Rouz, einem viktorianischen Landhaus, 2013 vom schottischen Wimbeldon-Sieger Andy Murray gekauft und bald schon zum schottischen Luxushotel des Jahres gekührt. Heute geht die Reise weiter zum malerischen Loch Lomond, dem größten See Schottlands und Besuch von Inveraray Castle & Gardens. Landschaftlicher Höhepunkt der Reise ist sicherlich die Fahrt durch das Tal von Glen Coe. Übernachtung im Luxushotel Isle of Erika, gelegen auf einer Privatinsel, welches für die Flitterwochen von Prince William und Herzogin Catherine im Gespräch war.
- Donnerstag:** Nach einer unvergleichlichen Panoramafahrt durch die Highlands steht heute Tontaubenschießen auf dem Programm. Übernachtung im Luxushotel The Balmoral in Edinburgh, selbst ein Wahrzeichen der Stadt.
- Freitag:** Nach dem Frühstück Besichtigung der Royal Mile und des Edinburgh Castle im Rahmen einer halbtägigen Stadtführung. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Ausklang der Reise in einem kleinen Fine Dining Restaurant.
- Samstag:**
- Termin:** vom 30. September bis zum 04. Oktober 2020
- Leistungen:** eine Übernachtung mit Frühstück im 5-Sterne Hotel Cromlix, eine Übernachtung mit Frühstück im 5-Sterne Hotel Isle of Erika, zwei Übernachtungen im 5-Sterne Hotel The Balmoral, Whisky-Tour in der Lindores Abbey Distillery mit Tea-Time, Besichtigungen laut Programm, zwei Mittagsimbisse, zwei Abendessen, Deutschsprachige Reiseleitung
- Preis pro Person:** 3.700€ im Doppelzimmer | Einzelzimmer und Flugangebot auf Anfrage
- Anmeldeschluss:** 31. März 2020 (danach auf Anfrage), die Anmeldung ist verbindlich.





100 Jahre Salzburger Festspiele

Neuinszenierung Don Giovanni und Konzert mit Anne-Sophie Mutter

„Die ganze Stadt ist eine Bühne“ - so formulierten die Gründerväter der Salzburger Festspiele – Max Reinhardt, Hugo von Hofmannsthal und Richard Strauß vor 100 Jahren. Ihr Wunsch ging in Erfüllung und wird heute noch gelebt. Eine einzigartige Kombination aus Schauspiel, Oper und Konzert mit dem besonderen Flair der UNESCO Weltkulturstadt Salzburg begeistert seit 1920 das Publikum der Festspiele und macht sie zu einem der bedeutenden Festivals weltweit. Für Sie als Platin Card Kunde haben wir ein exklusives VIP-Arrangement mit Festspielkarten in der besten Kategorie für die Oper Don Giovanni und einem Konzert mit Anne-Sophie Mutter zusammengestellt.

Ihr Reiseverlauf:

- Sonntag:** Individuelle Anreise zum 5-Sterne-SHERATON Grand Hotel in Salzburg, VIP Transfer zum Festspielbezirk und Einstimmung auf die Oper Don Giovanni mit Drinks und Canapés. Pausenempfang und im Anschluss ein Dinner. VIP Transfer vom Restaurant zurück ins Hotel.
- Montag:** Nach einem ausgiebigen Frühstück im Hotel folgen ein geführter Stadtrundgang sowie ein Lunch in der Altstadt von Salzburg in einem ausgewählten Restaurant. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Am Abend Aperitif und Abendessen. Im Anschluss VIP Transfer zum Konzert und zurück ins Hotel.
- Dienstag:** Frühstück und individuelle Abreise.
- Termin:** 09. bis zum 11. August 2020
- Leistungen:** zwei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Sheraton Grand Hotel Salzburg, Deluxe Zimmer, Aperitif mit Drinks & Canapés, Festspielkarte 1. Kategorie für die Oper Don Giovanni und das Konzert mit Anne-Sophie Mutter, VIP Transfers zu den Restaurants und Veranstaltungen, Programmhefte und Pausenempfang, ein Mittagessen und zwei Abendessen jeweils inkl. korrespondierender Getränke, Reisebegleitung für den gesamten Zeitraum
- Preis pro Person:** 3.990€ im Doppelzimmer | Einzelzimmer und Anreise auf Anfrage
- Anmeldeschluss:** 31. März 2020 (danach auf Anfrage), die Anmeldung ist verbindlich.

Rum Erlebnis

Die wahre Liebe der Piraten und Seefahrer

Denken wir an Rum, denken wir an Freibeuter, Matrosen und die Karibik. Gewonnen aus dem Zuckerrohr ist Rum allerdings vielen nur als Bestandteil in Cocktails bekannt. Dabei erfreut sich Rum im Laufe der Zeit mit seinen verschiedenen Aromen und vielen Gesichtern immer größerer Beliebtheit.

Bei unserem exklusiven Rumerlebnisabend haben Sie die Gelegenheit Ihr Wissen über diese einzigartige Spirituose zu vertiefen und edle Tropfen zu verköstigen. Lassen Sie sich von Spirituosenexperte Jürgen Deibel mitnehmen auf eine Reise rund um die Geschichte des Rums. Lauschen Sie spannenden Erzählungen und entdecken Sie den Geschmack der Karibik. Dazu genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten bei mit einem 4-Gang-Menü.

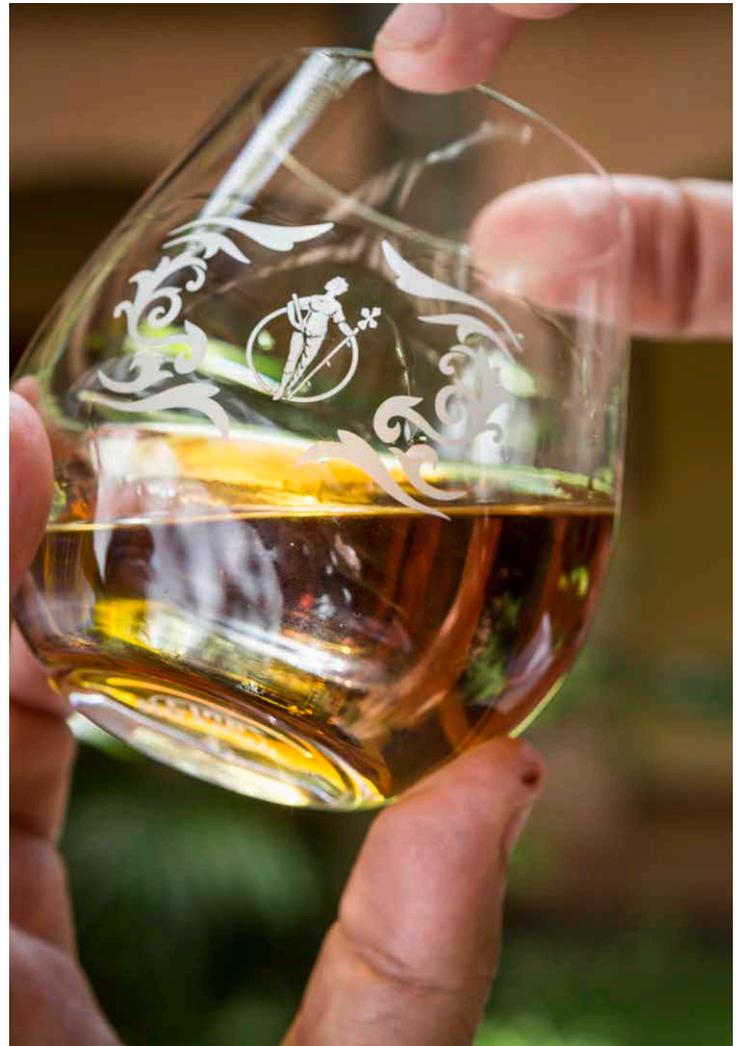
Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Genusserlebnis für Ihren Gaumen.

Ihr exklusives Rum Dinner:

Termin: Samstag, den 19. September 2020
Beginn: 18.00 Uhr
Ende: ca. 23.00 Uhr
Ort: Waldhotel Stuttgart GmbH
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart-Degerloch

Preis pro Person: 145 € (inkl. Aperitif, 4-Gang-Rum-Degustationsmenü, korrespondierender Getränke und Live-Musik)
111 € Übernachtung vom 19.-20. September im Einzelzimmer inkl. Frühstück
71 € Übernachtung vom 19.-20. September im Doppelzimmer inkl. Frühstück

Anmeldeschluss: 15. Mai 2020, die Anmeldung ist verbindlich.





Noblesse oblige Württembergs Weinadel

Lassen Sie sich entführen auf die Burg Schaubeck in Kleinbottwar mit ihrer fast 750-jährigen Geschichte. Eine kleine Schlenderweinprobe als Aperitif führt Sie durch die Parkanlagen rund um die Burg. Der Haus- und Burgherr Felix Graf Adelmann begrüßt Sie hierzu persönlich.

Freuen Sie sich im Anschluss auf ein Degustationsmenü der Extraklasse, denn begleitet wird jeder Gang von zwei Weinen aus Weingütern adliger Herkunft. Eine weitere Gemeinsamkeit ist deren Mitgliedschaft im Verband Deutscher Prädikatsweingüter e.V. Neben ausgewählten Weinen des Weingutes Graf Adelmann, werden Sie Spitzengewächse der VDP.Weingüter Graf von Bentzel-Sturmfeder, Fürst Hohenlohe Oehringen, Graf Neipperg und Herzog von Württemberg genießen. Durch diesen Abend begleitet Sie der mehrfach ausgezeichnete Weinakademiker und Geschäftsführer des VDP.Württemberg Dietmar Maisenhölder. Er kommentiert alle zu verkostenden Weine und beantwortet Ihre Fragen zu diesem spannenden Thema. Auch der Hörsinn wird nicht zu kurz kommen – eine auf die Weinauswahl abgestimmte musikalische Begleitung rundet diesen genuss- und erlebnisreichen Abend ab.

Ihr Degustationsmenü auf Burg Schaubeck:

Termin:	Donnerstag, den 16. Juli 2020
Beginn:	18.00 Uhr
Ende:	ca. 22.30 Uhr
Ort:	Weingut Graf Adelmann Burg Schaubeck, 71711 Steinheim-Kleinbottwar
Preis pro Person:	249 € (inkl. Aperitif, 4 Gang-Degustationsmenü, korrespondierender Weine und Getränke, Überraschungsgeschenk) 269 € (inkl. Shuttle-Service, Aperitif, 4 Gang-Degustationsmenü, korrespondierender Getränke, Überraschungsgeschenk)
Ablauf:	Shuttle-Service (auf Wunsch) 17.00 Uhr Abfahrt Breuninger Stuttgart, Holzstraße 17 ca. 22.30 Uhr Rückfahrt
Anmeldeschluss:	16. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

Mayerling

Ballett von Kenneth MacMillan

Am 30. Januar 1889 erschießt Kronprinz Rudolf von Österreich-Ungarn auf dem Jagdschloss Mayerling zunächst seine 17-jährige Geliebte Baroness Mary Vetsera und anschließend per Kopfschuss sich selbst. Rudolf war zu diesem Zeitpunkt 41 Jahre alt, gezeichnet von Syphilis, Alkohol und Drogen, von seiner Mutter Kaiserin Elisabeth entfremdet, von seinem Vater Kaiser Franz-Joseph verachtet, von ungarischen Separatisten in Intrigen hineingezogen, von allen Seiten bespitzelt und bewacht und obendrein in einer arrangierten, lieblosen Ehe gefangen. Kenneth MacMillan, Meisterchoreograph des psychologischen Dramas und der menschlichen Abgründe, hatte in Rudolf seinen perfekten Protagonisten gefunden.

Die Vorstellungen sind seit der Premiere im Mai 2019 komplett ausgebucht. Exklusiv für Sie als Platin Card Kunde konnten wir noch Plätze reservieren. Gewinnen Sie spannende Einblicke bei einer Führung hinter die Kulissen des Stuttgarter Balletts und lernen Sie den Ballettintendanten bei einem persönlichen Meet & Greet kennen. Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Abend und erleben Sie eines der größten, opulentesten Ballette, die das Stuttgarter Ballett je herausgebracht hat. In der Pause verwöhnen wir Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Ihr Abend mit dem Stuttgarter Ballett:

Termin:	Freitag, den 24. April 2020
Beginn:	17.30 Uhr
Ende:	ca. 22.15 Uhr
Ort:	Das Stuttgarter Ballett Oberer Schlossgarten 6, 70173 Stuttgart
Preis pro Person:	239€ (inkl. Tickets der Preisgruppe 2, Aperitif, Fingerfood, korrespondierender Getränke, Führung hinter die Kulissen sowie Meet & Greet) 219€ (inkl. Tickets der Preisgruppe 3, Aperitif, Fingerfood, korrespondierender Getränke, Führung hinter die Kulissen sowie Meet & Greet)
Anmeldeschluss:	01. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.





Breuninger Confiserie in Nürnberg

Pre-Opening der neuen Confiserie

Seit 1951 werden in der Breuninger Confiserie Manufaktur feinste Trüffelkreationen, Tartes und Törtchen, farbenfrohe Macarons und Gebäck in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Wir laden Sie als Platin Card Kunde ein, unsere neue Confiserie im Breuninger Haus Nürnberg exklusiv bei einem Pre-Opening Event kennenzulernen. Die Chef Patissière der Breuninger Confiserie, Alexandra Lang, führt Sie an diesem Abend in die Herstellung unserer Trüffelkreationen ein und beantwortet Ihnen dabei gerne all Ihre Fragen rund um die süße Versuchung. Dazu reichen wir Ihnen passende, regionale Weine.

Ihr exklusives Pre-Opening Event:

Termin: Dienstag, den 16. Juni 2020
Beginn: 19.00 Uhr
Ende: ca. 21.30 Uhr
Ort: Breuninger Confiserie
Karolinenstraße 34, 90402 Nürnberg
Preis pro Person: 39 € (inkl. Aperitif, Fingerfood, Trüffelverkostung sowie korrespondierender Getränke)
Anmeldeschluss: 07. Mai 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

Exklusive kulinarische Stadtführung

Erleben Sie Nürnberg mit Andrea Davaroukas einmal anders

Erleben Sie Geschichte, Kunst, Kultur und Kulinarik in Einem. Lernen Sie Nürnberg ohne viele Jahreszahlen, dafür mit charmanten Geschichten und Anekdoten, kennen und lieben.

Entdecken Sie ganz neue Orte und Geschichten einer Stadt, von der Sie dachten, sie bereits gut zu kennen. Lassen Sie sich dabei an sechs exklusiven Verkostungsstationen kulinarisch verwöhnen und tauchen Sie somit mit allen Sinnen in die Stadt ein. Lassen Sie sich überraschen. Sie können gespannt sein.

Ihre exklusive Stadtführung:

Termine: 23. April, 15. Mai, 19. Juni oder 17. Juli 2020
Beginn: 16.00 Uhr
Ende: ca. 20.00 Uhr
Ort: Hotel Victoria
Königstraße 80, 90402 Nürnberg

Preis pro Person: 98 € (inkl. Fingerfood und korrespondierender Getränke)
Anmeldeschluss: Jeweils 14 Tage vor dem Event, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an Frau Sabine Planetorz unter der Telefonnummer 0911/27424133 oder per E-Mail an sabine.planetorz@breuning.de





Weindegustation und Spargelessen

Bei Fritz Waßmer und im Hotel-Gasthof Kreuz-Post

Das Weingut Fritz Waßmer liegt im Herzen des sonnenverwöhnten Markgräflerlands, wobei sich der Großteil der Rebflächen im Breisgau befindet. Orientiert an der Tradition der besten Burgunder der Welt ist es dem Weingut ein besonderes Anliegen, edle, hochwertige und in ihrem Stil einzigartige Weine zu erzeugen.

Regional, saisonal, bodenständig und die Freude des puren Geschmacks soll an diesem Abend im Vordergrund stehen. Sie beginnen den Abend mit einer exklusiven Weindegustation in der Vinothek in Schlatt. Familie Waßmer beantwortet Ihnen dabei gerne alle Ihre Fragen zu den hochwertigen Weinen. Im Anschluss bringt Sie ein Shuttle nach Staufen in das Hotel-Gasthof Kreuz-Post. Hier genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre im typischen Markgräfler Stil mitten in Staufens historischer Altstadt ein besonderes Spargel Menü. Freuen Sie sich auf einen genussreichen Abend.

Ihr exklusiver Wein- und Spargelabend:

Termin: Donnerstag, den 14. Mai 2020

Beginn: 17.00 Uhr

Ende: ca. 23.30 Uhr

Ort: Weingut Fritz Waßmer
Lazariterstraße 2, 79189 Bad Krozingen

Preis pro Person: 79€ (inkl. Weindegustation bei Fritz Waßmer in der Vinothek, Transfer nach Staufen, Spargelmenü im Hotel-Gasthof Kreuz-Post sowie korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 24. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice Breuninger Freiburg unter der Telefonnummer 0761/3804162 oder per E-Mail an kundenservice-freiburg@breuninger.de

Exklusives Champagner- und Kaviar-Tasting

Glanzvoller Genuss über den Dächern Freiburgs

In vergangenen Zeiten war der Genuss von Champagner und Kaviar den Kaisern und Königen vorbehalten. Lassen Sie sich hoch oben über den Dächern Freiburgs, mit Blick auf das Münster, entführen in die Welt des extravaganten Luxus.

Erleben Sie als Platin Card Kunde ganz besondere Gaumenfreuden bei einer exklusiven Verköstigung der edlen Delikatesse und verschiedener Champagner-Sorten. Unser Champagner Partner Perrier Jouet wird Sie charmant durch den Abend begleiten und Ihnen alle Fragen zu der erlesenen Auswahl an Champagner-Sorten beantworten. Dazu entführt Sie ein Botschafter aus dem Hause Caviar House & Prunier bei einem kleinen Exkurs in die Welt des schwarzen Goldes und präsentiert Ihnen einzelne Kaviarsorten mit ganz unterschiedlichen Charakteren.

Lassen Sie den Abend bei Musikbegleitung und interessanten Gesprächen mit den Experten genussvoll ausklingen.

Ihr exklusives Champagner- und Kaviar-Tasting:

- Termin: Donnerstag, den 16. Juli 2020
Beginn: 20.15 Uhr
Ende: ca. 23.00 Uhr
Ort: Dachterrasse 4.OG
Breuninger Freiburg
Kaiser-Joseph-Straße 169, 79098 Freiburg
- Preis pro Person: 89 € (inkl. Tasting vier verschiedener Champagner-Sorten/ein Glas pro Sorte sowie fünf verschiedener Kaviar-Sorten)
- Anmeldeschluss: 13. Juni 2020, die Anmeldung ist verbindlich.
Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice Breuninger Freiburg unter der Telefonnummer 0761/3804162 oder per E-Mail an kundenservice-freiburg@breuninger.de





Spargel-Menü bei FECKL

Frühlingshafte Sterneküche

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Feines vom Spargel

mit roter Salzwassergarnele und Kräutersalat

*

Spargeltortellini

auf grünem Spargelragout

*

Bondorfer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, Kalbssteak,
Kräuterflädle und neuen Kartoffeln

*

Spargel-Crème-Brûlée

mit Vanille, Erdbeeren und Rhabarber

Ihr exklusives Spargeldinner:

Termin: Donnerstag, den 23. April 2020

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 22.30 Uhr

Ort: Landhaus Feckl

Keltenweg 1, 71139 Ehningen

Preis pro Person: 99 € (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 15. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an

Frau Nicole Janßen unter der Telefonnummer 07031/6162279 oder per

E-Mail an events-sindelfingen@breuning.de

Peter Lindbergh: Untold Stories

Exklusive Führung durch den Kunstpalast Düsseldorf

Die Ausstellung Untold Stories ist die erste von Peter Lindbergh selbst kuratierte Werkschau und zugleich sein persönliches Statement zur Modefotografie. Der 1944 geborene und in Duisburg aufgewachsene Fotograf hat zwei Jahre an der Präsentation gearbeitet. Lindberghs Zusammenstellung von 140 Arbeiten aus den frühen 1980er-Jahren bis heute ermöglicht einen eingehenden Blick auf sein umfangreiches Œuvre und lädt zum Entdecken vieler bislang unerzählter Geschichten ein.

Erleben Sie als Platin Card Kunde einen exklusiven Abend im Kunstpalast. Nachdem die Pforten des Museums geschlossen haben, starten Sie Ihren Abend mit einem Aperitif. Im Anschluss daran erhalten Sie eine Führung durch die Ausstellung. Ihren Ausflug in die Modefotografie lassen Sie bei interessanten Gesprächen, Fingerfood und Getränken ausklingen.

Ihr Besuch im Kunstpalast:

Termin:	Mittwoch, den 20. Mai 2020
Beginn:	19.30 Uhr
Ende:	ca. 22.30 Uhr
Ort:	Kunspalast Ehrenhof 4-5, 40479 Düsseldorf
Preis pro Person:	69 € (inkl. Führung durch die Ausstellung, Aperitif, Fingerfood und korrespondierender Getränke)
Anmeldeschluss:	15. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.





EDUARD'S in Düsseldorf

Pre-Opening der neuen Lifestyle-Bar

Die EDUARD'S Tages- und Cocktailbar ist ein Teil der Breuninger Gastronomie. Der Name ist dabei angelehnt an den Breuninger Gründer Eduard Breuninger. Das EDUARD'S kombiniert Cocktail Klassiker, kreative Getränkevariationen mit Homemade Zutaten, ein ausgewähltes Snackangebot sowie ein stylisches Ambiente zu einem charakterstarken Barkonzept, das zum Verweilen und Wohlfühlen einlädt. Nach einem erfolgreichen Start in Stuttgart folgt nun die Eröffnung in Düsseldorf.

Wir laden Sie als Platin Card Kunde ein die neue Lifestyle-Bar exklusiv bei einem Pre-Opening Event kennenzulernen. Bei DJ-Livesound und Snacks können Sie das EDUARD'S Feeling live erleben. Die EDUARD'S Barcrew verwöhnt Sie dabei mit raffiniert kreierten Drinks.

Ihr exklusives Pre-Opening Event:

Termin: Montag, den 04. Mai 2020

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 23.00 Uhr

Ort: EDUARD'S Düsseldorf

Königsallee 2, 40212 Düsseldorf

Preis pro Person: 39 € (inkl. ausgewählte Getränke, Snacks und DJ-Livesound)

Anmeldeschluss: 17. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.

WINE AND DINE

mit Sommelière Verena Herzog

Genießen Sie ein vielfältiges Vier-Gänge-Menü mit Aperitif und Weinbegleitung und freuen Sie sich auf unterhaltsame Stunden mit der Sommelière Verena Herzog, die Sie durch den Abend begleiten wird.

Geflämmtes "Label Rouge" Lachs

Papaya | Wasabicreme

Pochiertes Kalbsfilet

Leipziger Allerlei | Morchelrahm

Rosa gebratener Lammrücken

Artischockenpüree | Zucchini
Fermentierter Knoblauch

Waldmeistersüppchen

Erdbeeren | Zitronen-Joghurtmousse

Ihr Abend in der Sansibar by Breuning:

Termin: Freitag, den 22. Mai 2020
Beginn: 19.00 Uhr
Ende: ca. 23.00 Uhr
Ort: Sansibar Düsseldorf
Königsallee 2, 40212 Düsseldorf
Preis pro Person: 119€ (inkl. Aperitif, 4-Gänge-Menü, korrespondierender Getränke und exklusivem Geschenk)
Anmeldeschluss: 24. April 2020, die Anmeldung ist verbindlich.





Stuttgart Düsseldorf Ludwigsburg Sindelfingen Nürnberg Freiburg Erfurt Leipzig Main-Taunus-Zentrum Karlsruhe Reutlingen