

platin specials

herbst / winter 2019 / 2020

 breuninger

„Die Zeit verwandelt uns nicht, sie entfaltet uns nur.“

Max Frisch

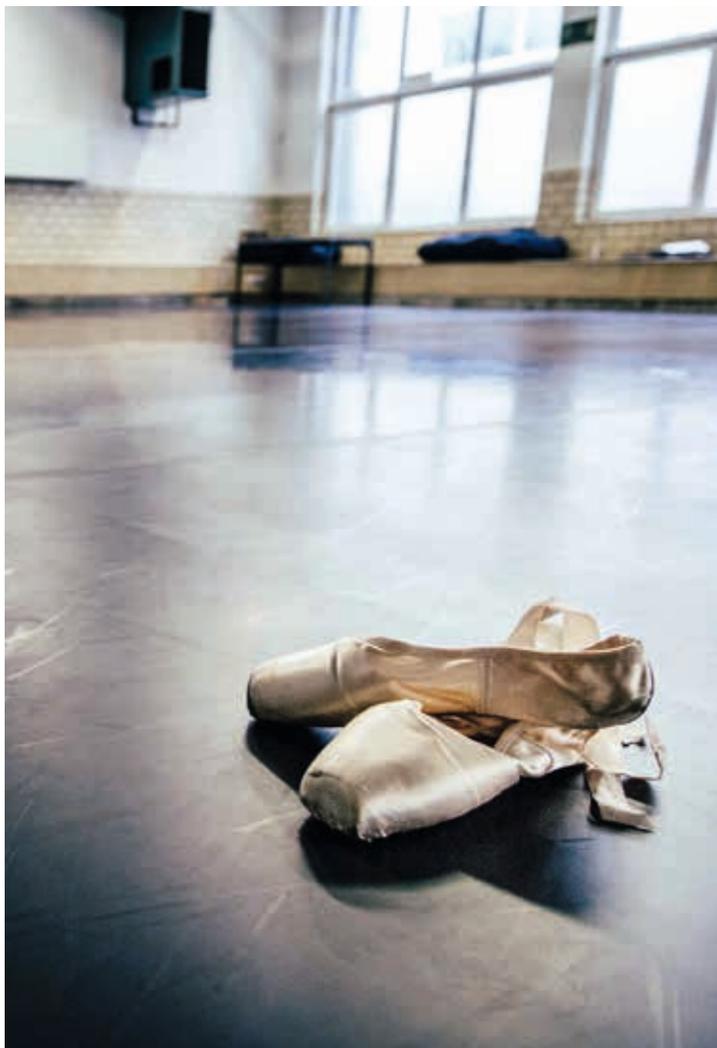
Feiern Sie gemeinsam mit uns das 20-jährige Jubiläum unserer Breuninger Platin Card.

Exklusiv für Sie als Platin Card Kunde haben wir die beliebtesten Highlights unserer Platin Specials der letzten 20 Jahre ausgewählt.
Entdecken Sie darüber hinaus viele weitere, neue und einzigartige Erlebnisse.

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 Event ist an eine Mindestteilnehmerzahl gebunden. Eventuelle Programmänderungen bleiben vorbehalten. Breuninger vermittelt diese Events und erhebt bei Anmeldung die dafür erforderlichen Daten von Ihnen. Ihre Angaben werden nur eventuell an die an der Durchführung beteiligten Unternehmen wie Hotels weitergegeben. Zweck der Datenverarbeitung ist ausschließlich die Durchführung der 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 www.breuninger.com/datenschutz



Preview Swan Lakes

Gauthier Dance

Schwanensee – wenn der Name dieses ultimativen klassischen Balletts fällt, kommen die Bilder und Assoziationen wie von allein: ein See im Mondlicht, der Tanz der vier kleinen Schwäne, Prinz Siegfried zwischen Odette und Odile, der teuflische Zauberer Rotbart. Unzählig sind die verschiedenen Interpretationen. Ist Schwanensee also auserzählt? Mit Sicherheit nicht – jedenfalls dann nicht, wenn man ein völlig neues Format für den Stoff findet.

Eric Gauthier hat die vier Star-Choreografen Marie Chouinard, Marco Goecke, Hofesh Shechter und Cayetano Soto gebeten, ihre Version von Schwanensee für die Theaterhaus-Company zu kreieren. Zusammen ergeben sie Swan Lakes im Plural. Ein gemischtes Programm mit vier Schwanensee-Stücken, die stilistisch so unterschiedlich sein werden wie die Choreografen selbst.

Freuen Sie sich als Platin Card Kunde auf ein abwechslungsreiches Programm. Sie genießen die einzigartige Vorstellung von den besten Plätzen aus. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, Eric Gauthier und das Tanzensemble bei einem Meet & Greet persönlich kennenzulernen und spannende Hintergrundinformationen zu erfahren.

Ihre Swan Lakes Preview

Termin: Mittwoch, den 17. Juni 2020
Beginn: 20.00 Uhr
Ende: ca. 22.30 Uhr
Ort: Theaterhaus Stuttgart
Siemensstraße 11, 70469 Stuttgart
Preis pro Person: 89 € (inkl. Aperitif und Fingerfood sowie anschließendes Meet & Greet mit Eric Gauthier und dem Tanzensemble)
Anmeldeschluss: 29. November 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Kochkurs in der Traube Tonbach

Eintauchen in die Schwarzwälder Idylle

Umrahmt von hohen Tannen und sanften Hügeln, liegt das 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach idyllisch eingebettet im romantischen Tonbachtal. Das traditionsreiche Hotel im Schwarzwald setzt in puncto Gastlichkeit und Genuss, Wohnen und Wellness sowie Aktivität und Entspannung höchste Maßstäbe.

Am Freitagabend startet Ihr exklusives Wochenende mit einem 5-Gang-Degustationsmenü von Küchenchef Florian Stolte, in der seit 2019 mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Köhlerstube. Am Samstag lernen Sie unter Anleitung des stellvertretenden Küchendirektors Henry Oskar Fried spannende und hilfreiche Tipps bei einem Kochkurs in der Kochschule. Anschließend genießen Sie gemeinsam Ihr Menü. Am Sonntag nutzen Sie nach einem ausgiebigen Frühstück das abwechslungsreiche Freizeitprogramm, entspannen sich im hoteleigenen Spa-Bereich, oder tanken Energie bei einem Ausflug in die Natur. Als kulinarischer Höhepunkt des Wochenendes erwartet Sie am Sonntagmittag ein 7-Gang-Degustationsmenü von Torsten Michel in der Schwarzwaldstube, welche mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Anschließend treten Sie die individuelle Heimreise an.

Ihr exklusives Wochenende in der Traube Tonbach:

Termin: vom 03. bis zum 05. April 2020
Leistungen: zwei Übernachtungen im Komfort-Zimmer im 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach inkl. Frühstück, exklusiver Empfang und 5-Gang-Menü mit begleitenden Weinen am Freitag, Kochkurs in der Traube Tonbach Kochschule mit begleitenden Weinen und anschließendem Abendessen am Samstag, 7-Gang-Menü in der Schwarzwaldstube am Sonntag, inkl. Nutzung des Wellnessbereichs
Ort: 5-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach
Tonbachstraße 237, 72270 Baiersbronn-Tonbach
Preis pro Person: 1.025 € im Doppelzimmer | 1.149 € im Einzelzimmer
Anmeldeschluss: 30. November 2019, die Anmeldung ist verbindlich.





Kulinarisch hochwertige Weihnachtsdinner

Vorweihnachtliche Menüs in der KünkeleMühle und Sansibar by Breuninger

Auch in diesem Jahr freuen wir uns, Sie bei unseren traditionellen Weihnachtsessen in der KünkeleMühle und in der Sansibar by Breuninger begrüßen zu dürfen.

Ihr vorweihnachtliches Feinschmeckermenü in der KünkeleMühle

Termine: Donnerstag, den 07. November 2019
Freitag, den 08. November 2019

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 22.30 Uhr

Ort: KünkeleMühle
Münsinger Straße 134, 72574 Bad Urach

Ablauf: Shuttle-Service (auf Wunsch)
17.15 Uhr Abfahrt Breuninger Stuttgart, Holzstraße 17
18.00 Uhr Abfahrt Echterdingen, Hauptstraße/S-Bahn

Rückfahrt: ca. 23.00 Uhr

Preis pro Person: 119 € (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)
129 € (inkl. Shuttle-Service, Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 2. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Ihr erlesenes Weihnachtsdinner in der Sansibar by Breuninger

Termin: Sonntag, den 17. November 2019

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 23.00 Uhr

Ort: Sansibar by Breuninger
Karlspassage 1, 70173 Stuttgart

Preis pro Person: 109 € (inkl. Champagnerempfang, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 18. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.



Gans glücklich

Vorweihnachtliches Feinschmecker Menü

Erleben Sie gemeinsam mit Breuninger kulinarischen Hochgenuss im Restaurant Clara im Kaisersaal.

Menü

Terrine von ungestopfter Gänseleber
Haselnuss, Trauben, Brioche

*

Gans
Kohl, Kürbis, Quitte

*

Manjari-Schokolade
Gewürzbanane, Sesam, Yuzu

Ihr vorweihnachtliches Dinner

Termin: Mittwoch, den 20. November 2019

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 22.00 Uhr

Ort: Clara – Restaurant im Kaisersaal
Futterstraße 15/16, 99084 Erfurt

Preis pro Person: 107 € (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 30. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an Frau Doreen Wolf, Mitarbeiterin Kundenservice, unter der Telefonnummer 0361/55 56 381 oder per E-Mail an doreen.wolf@breuninger.de



Wiesn-Feeling zum Leipziger Oktoberfest

Exklusiv im Breuninger VIP-Bereich

Wer zünftig feiern will, der muss inzwischen nicht einmal mehr den Weißwurstäquator überqueren, denn echt bayerisches Wiesn-Flair und eine Mordsgaudi verspricht auch das Leipziger Oktoberfest, das im Jahr 2019 wieder auf der Alten Messe gastiert. Wir begrüßen Sie im abgegrenzten Breuninger VIP-Bereich und feiern eine Oktoberfestparty mit der prominenten Unterstützung von Mickie Krause. Also das Dirndl und die Lederhose aus dem Schrank geholt und auf geht's.

Ihr exklusives Wiesn-Feeling

Termin:	Mittwoch, den 30. Oktober 2019
Beginn:	Einlass ab 17.00 Uhr, Beginn 18.00 Uhr
Ende:	ca. 24.00 Uhr
Ort:	Festzelt Alte Messe Leipzig Straße des 18. Oktober, 04103 Leipzig
Preis pro Person:	95 € (inkl. Eintritt, Sitzplatz in der VIP-Loge, Champagnerempfang, korrespondierender Getränke, Brotzeitbrettl sowie eines Mitternachts-Snacks)
Anmeldeschluss:	30. September 2019, die Anmeldung ist verbindlich. Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Breuninger Kundenservice Leipzig unter der Telefonnummer 0341/243 916 6 oder per E-Mail an kundenservice-leipzig@breuninger.de



Restaurant Guttschenke-Schlosshotel Monrepos

Winterliches Feinschmeckermenü

Erleben Sie in der Vorweihnachtszeit gemeinsam mit Breuninger kulinarischen Hochgenuss im Restaurant Guttschenke des Schlosshotels Monrepos.

Menü

Terrine von der Wachtelbrust

Birnen-Vanille-Chutney, Trüffel-Espuma, Topinambur-Salat

*

Freilandgans und Maronen

Brust und Keule von der Freilandgans, Rotkohlstrudel,
Maronen-Lollipop, Serviettenknödel-Taler

*

Spekulatius-Soufflé

Haselnuss-Sabayon, Cassis-Sorbet, Schokoladen-Tartelette

Ihr exklusives Weihnachtsdinner

Termin: Donnerstag, den 14. November 2019

Beginn: 18.30 Uhr

Ende: ca. 23.00 Uhr

Ort: Restaurant Guttschenke-Schlosshotel Monrepos
Domäne Monrepos 22, 71634 Ludwigsburg

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

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Fragen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an
Frau Sarah Bartholmé, Breuninger Kundenservice Ludwigsburg,
unter der Telefonnummer 07141/304 2442 oder per E-Mail an
kundenservice-ludwigsburg@breuninger.de



Landhaus Feckl

Vorweihnachtliche Sterneküche

Erleben Sie gemeinsam mit Breuninger kulinarischen Hochgenuss im Landhaus Feckl.

Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

*

Weißes Heilbuttfilet mit Petersilienwurzel,
Estragonsorbet und Ehninger Ackersalat

*

Essenz von der Gans mit Morchelravioli
und Gänsecroustillon

*

Brust und Keule von der Oldenburger Gans
mit Rotkohl, Bratapfel, Marone und Kartoffelknödel

*

Feines von der Valrhona-Schokolade

Ihr exklusives Vorweihnachtsdinner

Termin: Mittwoch, den 06. November 2019

Beginn: 19.00 Uhr

Ende: ca. 22.30 Uhr

Ort: Landhaus Feckl

Keltenweg 1, 71139 Ehningen

Preis pro Person: 94 € (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 17. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an Frau Nicole Janßen unter der Telefonnummer 07031/616 2279 oder per E-Mail an events-sindelfingen@breuninger.de



ZweiSinn

Vorweihnachtliches Feinschmeckermenü

Läuten Sie mit Breuninger die Weihnachtszeit kulinarisch ein. Freuen Sie sich auf innovative Sterneküche im Osten Nürnbergs und genießen Sie mit uns ein exklusives, kreatives und zeitgemäß interpretiertes 4-Gänge-Weihnachtsmenü von Sternekoch Stefan Meier. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete ZweiSinn Meiers empfängt Sie in entspannter, stilvoller Atmosphäre. Lassen Sie sich von authentischen und zugleich kreativen Speisen kulinarisch verwöhnen. Stefanie Krug, Geschäftsführerin Breuninger Nürnberg, freut sich auf einen gelungenen Abend mit Ihnen bei anspruchsvoller Gourmetküche.

Ihr exklusives Vorweihnachtsdinner

Termin: Donnerstag, den 28. November 2019

Beginn: 18.30 Uhr

Ende: ca. 22.30 Uhr

Ort: Restaurant ZweiSinn

Äußere Sulzbacher Straße 118, 90491 Nürnberg

Preis pro Person: 98€ (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 14. November 2019, 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@breuninger.de



Piemontesischer Abend

The Gramercy – Contemporary Kitchen

Das Piemont ist nicht nur für seine herausragenden Weine bekannt, sondern auch für seine köstliche, produktorientierte Küche. Das Restaurant The Gramercy wird Sie an diesem Abend mit einem wunderbaren Menü mit den Zutaten und Rezepten des Piemont verwöhnen. Dazu werden feine Tropfen, die rund aus dem Örtchen Barolo und der Umgebung stammen, ausgeschenkt.

Menü

Carne cruda

Tatar vom Biokalb, Steinpilze, frittierte Kapern

*

Tagliatelle con tartufo bianco

Hausgemachte Eiertagliatelle mit weißem Alba-Trüffel

*

Brasato al nebbiolo

Geschmortes Biorind, Spinat-Ricotta-Nocken, karamellisierte Schalotten

*

Panna cotta alla nocciola

Haselnuss-Panna-cotta mit Amaretti-Eis

Ihr exklusiver Abend im The Gramercy

Termin: Donnerstag, den 28. November 2019

Beginn: 19.30 Uhr

Ende: 24.00 Uhr

Ort: The Gramercy

Fischerau 28, 79098 Freiburg

Preis pro Person: 145 € (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 21. November 2019, die Anmeldung ist verbindlich. Für weitere

Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den

Kundenservice Breuninger Freiburg per E-Mail an

kundenservice-freiburg@breuninger.de

Vitra Design Museum

Exklusiver Abend

Das Vitra Design Museum zählt zu den führenden Design-Museen weltweit. Es erforscht und vermittelt die Geschichte und Gegenwart des Designs und setzt beides in Beziehung zu Architektur, Kunst und Alltagskultur. Im VitraHaus – dem Flagship-Store von Vitra – wird die gesamte Vitra Home Collection präsentiert: von den großen Klassikern bis hin zu den neusten Entwürfen zeitgenössischer Designer.

Genießen Sie ein exklusives Rahmenprogramm in dieser besonderen Atmosphäre. Nachdem die Pforten des Museums geschlossen wurden, folgt nach einem Aperitif eine exklusive Privatführung und Sie erleben die Manufaktur des Vitra Klassikers, des Eames Lounge Chair. Im Lounge Chair Atelier haben Sie an diesem Abend die Gelegenheit, Ihren eigenen Eames Lounge Chair zu besonderen Konditionen fertigen zu lassen. Ihren Ausflug in die Welt des Designs lassen Sie bei Fingerfood, Getränken und interessanten Gesprächen ausklingen.

Ihr Besuch im Vitra Design Museum

Termin: Freitag, den 22. November 2019
Beginn: 16,30 Uhr
Ende: ca. 21.00 Uhr
Ort: Vitra Design Museum
Charles-Eames-Straße 2, 79576 Weil am Rhein
Preis pro Person: 110 € (inkl. exklusiver Führung, Empfang und Fingerfood)
Anmeldeschluss: 11. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.



Vitra Design Museum

Exklusiver Abend

Das Vitra Design Museum zählt zu den führenden Design-Museen weltweit. Es erforscht und vermittelt die Geschichte und Gegenwart des Designs und setzt beides in Beziehung zu Architektur, Kunst und Alltagskultur. Im VitraHaus – dem Flagship-Store von Vitra – wird die gesamte Vitra Home Collection präsentiert: von den großen Klassikern bis hin zu den neusten Entwürfen zeitgenössischer Designer. Erleben Sie einen besonderen Nachmittag und Abend im Museum.

Genießen Sie ein exklusives Rahmenprogramm in dieser besonderen Atmosphäre. Nachdem die Pforten des Museums geschlossen wurden, folgt nach einem Aperitif eine exklusive Privatführung von Rolf Fehlbaum und Sie erleben die Manufaktur des Vitra Klassikers, des Eames Lounge Chair. Im Lounge Chair Atelier haben Sie an diesem Abend die Gelegenheit, Ihren eigenen Eames Lounge Chair zu besonderen Konditionen fertigen zu lassen. Ihren Ausflug in die Welt des Designs lassen Sie bei Fingerfood, Getränken und interessanten Gesprächen ausklingen.

Ihr Besuch im Vitra Design Museum

Termin: Freitag, den 08. November 2019

Beginn: 16.30 Uhr

Ende: ca. 21.00 Uhr

Ort: VitraHaus

Charles-Eames-Straße 2, 79576 Weil am Rhein

Preis pro Person: 110 € (inkl. Aperitif, exklusiver Führung und Fingerfood)

Anmeldeschluss: 24. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich. Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice Breuninger Freiburg per E-Mail an kundenservice-freiburg@breuninger.de Shuttle ab/bis Karlsbau Freiburg auf Anfrage.





© Andrew Eccles/Decca

Renée Fleming und Evgeny Kissin

Jugendstil und Luxusstimme im Festspielhaus Baden-Baden

Mit Renée Fleming und Evgeny Kissin erleben Sie ein besonderes Star-Duo. Die Sängerin hat für diesen Abend neben Liedern und Klavierwerken von Franz Schubert, Franz Liszt und Henri Duparc auch Werke von Debussy auf ihr Programm gesetzt: Die schönheitsstrunkene Musik des Jugendstils ist wie gemacht für ihre Luxusstimme. Wie sehr in diesem Fall Superlative angebracht sind, zeigt sich natürlich auch an der Wahl des Liedbegleiters. Evgeny Kissin ist selbstverständlich mehals das – dieser Pianist ist Fleming in Sachen Ruhm mindestens ebenbürtig.

Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Abend und gewinnen Sie einen exklusiven Einblick hinter die Kulissen des größten deutschen Opernhauses. Im Anschluss daran besuchen Sie den Einführungsvortrag zur Musik des Abends. Stimmen Sie sich danach bei einem Sektempfang mit Fingerfood auf den Abend ein. Sie erleben das Konzert von Plätzen der besten Kategorie.

Ihr Besuch im Festspielhaus Baden-Baden

Termin: Sonntag, den 15. März 2020
Beginn: 14.15 Uhr
Ende: ca. 19.00 Uhr
Ort: Festspielhaus Baden-Baden
Beim Alten Bahnhof 2, 76530 Baden-Baden
Preis pro Person: 165 € (inkl. Backstage-Führung, Einführungsvortrag zur Musik des Abends, Sektempfang mit Fingerfood, Getränke in der Pause sowie Plätzen der besten Kategorie)
Anmeldeschluss: 13. Dezember 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Cannstatter Volksfest

Feierlaune und kulinarische Genüsse im Festzelt Göckelesmaier

Mehr als vier Millionen Besucher strömen jedes Jahr im Herbst zur Volksfestzeit auf den Cannstatter Wasen. Mit Breuninger können Sie das 174. Cannstatter Volksfest auf ganz besondere Weise genießen: Speziell für Sie haben wir eine gemütliche Loge im traditionsreichen Festzelt Göckelesmaier reserviert – seit nunmehr 87 Jahren bekannt für seine knusprigen Göckele, kühles Festbier und tolle Stimmung. Von Ihrem Logenplatz erleben Sie vergnügliche Stunden bei verschiedensten Leckerbissen und einem mitreißenden Unterhaltungsprogramm. Ob Sie sich für unseren Wasen-Frühschoppen mit Kinderbetreuung oder die traditionelle Abendveranstaltung entscheiden: Gute Laune, faszinierende Atmosphäre und herzliche Gastlichkeit sind garantiert.

Ihre Abendveranstaltung in der Karls Loge

Termin: Montag, den 30. September 2019
Beginn: 18.00 Uhr
Ende: 23.00 Uhr
Ort: Festzelt Göckelesmaier
Karls Loge, Cannstatter Wasen, 70372 Stuttgart
Preis pro Person: 70 € (inkl. Champagnerempfang, Vorspeise, Göckele, Dessert und korrespondierender Getränke)
Anmeldeschluss: 24. September 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Ihr Wasen-Frühschoppen-Erlebnis in der Karls Loge

Termin: Sonntag, den 06. Oktober 2019
Beginn: 11.30 Uhr
Ende: ca. 14.30 Uhr
Ort: Festzelt Göckelesmaier
Karls Loge, Cannstatter Wasen, 70372 Stuttgart
Preis pro Person: 55 € (inkl. Champagnerempfang, Vorspeise, Göckele, Dessert und korrespondierender Getränke)
20 € für Kinder bis 14 Jahre (inkl. Kindermenü, Getränken und Eis)
Anmeldeschluss: 24. September 2019, die Anmeldung ist verbindlich.





After-Work-Party

Feierabendstimmung in der Sansibar by Breuninger

Freuen Sie sich nach getaner Arbeit auf einen Abend mit Freunden und lassen Sie Ihren Feierabend entspannt ausklingen. Bei unserer exklusiven After-Work-Party in der Sansibar by Breuninger erwartet Sie ein Abend voller Highlights. Bei DJ-Livesound und einer Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten in loungiger Atmosphäre können Sie das Sansibar Feeling in Stuttgart live erleben. Unsere Sansibar Barcrew verwöhnt Sie dabei gerne mit raffiniert kreierten Drinks.

Ihr besonderes After-Work-Event

Termin: Mittwoch, den 19. Februar 2020
Beginn: 18.00 Uhr
Ende: ca. 22.00 Uhr
Ort: Sansibar by Breuninger
Karlspassage 1, 70173 Stuttgart
Preis pro Person: 49 € (inkl. Aperitif, Fingerfood, korrespondierender Getränke, Live-DJ)
Anmeldeschluss: 20. Dezember 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

Anspruchsvoller Kaffeegenuss

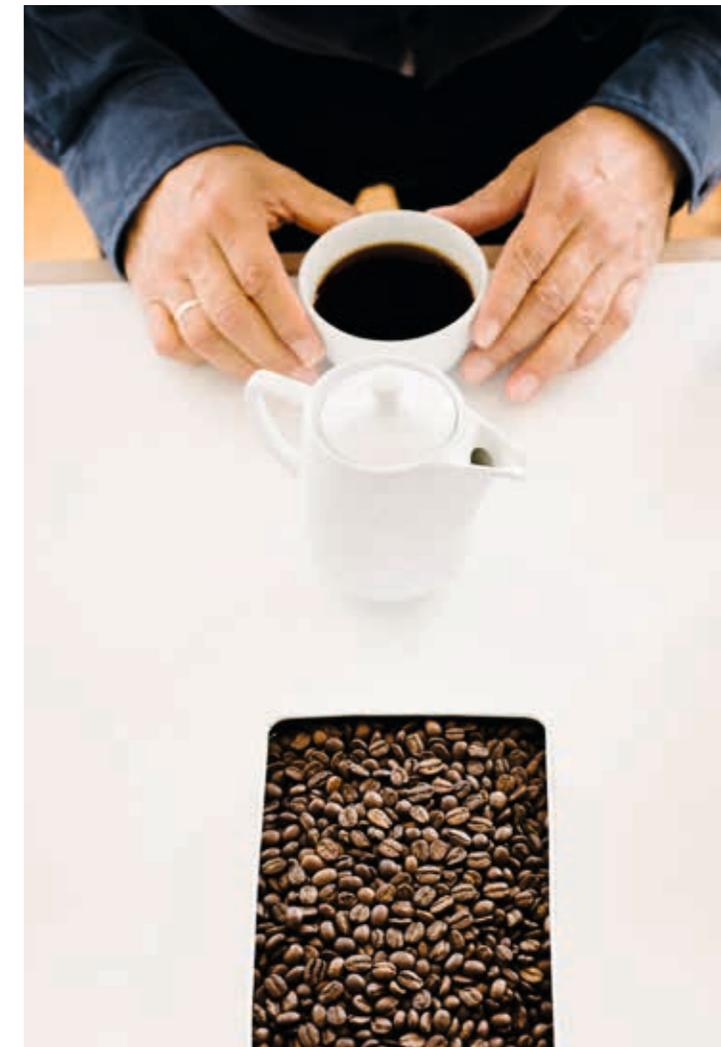
Die Hochland-Kaffeemanufaktur

Direkt gehandelt. Schonend trommelgeröstet. Ein Stuttgarter Original und vielfach ausgezeichnet für regionale Spitzenqualität und meisterhafte Manufakturtradition: die Hochland-Kaffeerösterei. Besuchen Sie mit uns die Stuttgarter Kaffeemanufaktur und erfahren Sie mehr über Kaffeespezialitäten und Röstverfahren. 1930 gründeten Antonie und Gustav Hunzelmann ihre Kaffeerösterei in Stuttgart. In dritter Generation führt Martina Hunzelmann das vielfach ausgezeichnete Familienunternehmen. Täglich röstet Hochland exquisite Sortenkompositionen von frischen Kaffees in kleinen Chargen und begeistert Kunden mit vielen weiteren aufwendig hergestellten Spezialitäten.

Bei der heiß begehrten Führung durch die Manufaktur wird der Entstehungsprozess des anregenden Getränks von der Kirsche bis in die Tasse nachvollzogen und miterlebt. Erhalten Sie zudem wertvolle Tipps und Tricks für den Kaffeegenuss zu Hause.

Ihre exklusive Hochland-Führung

Termin: Montag, den 13. Januar 2020
Beginn: 10.30 Uhr
Ende: ca. 13.00 Uhr
Ort: Hochland Kaffee Rösterei
Chemnitzer Straße 13, 70597 Stuttgart
Preis pro Person: 29 € (inkl. Führung, Kaffee und exklusiven Geschenken)
Anmeldeschluss: 29. November 2019, die Anmeldung ist verbindlich.



Die Nacht der Auster

Edler Genuss aus dem Meer

Tauchen Sie ein in die Welt der Meere und Flüsse und lassen Sie sich von einem kulinarischen Geschmackserlebnis verführen. Die Auster, von Dichtern wurde sie als die „Zierde der Meere“ gepriesen, wird weltweit als kulinarischer Hochgenuss bezeichnet.

Die Firma Rungis-Express präsentiert die köstliche Delikatesse in verschiedenen Qualitätsstufen aus unterschiedlichen Ländern. Von der Sylter bis hin zur Tsarskaya-Auster – die schon einst die Zaren verwöhnte, gepaart mit heimischen ausgewählten Weißweinen von Fritz Waßmer. Wir freuen uns, Sie auf eine genussvolle Reise mitzunehmen.

Ihr Austern-Abend

Termin: Freitag, den 18. Oktober 2019
Beginn: 19.30 Uhr
Ende: ca. 23.00 Uhr
Ort: Breuninger Freiburg
Kaiser-Joseph-Straße 169, 79098 Freiburg
Preis pro Person: 49€ (inkl. 10 Austern sowie verschiedener Weine)
Anmeldeschluss: 11. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich. Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Kundenservice Breuninger Freiburg per E-Mail an kundenservice-freiburg@breuninger.de



FrischeParadies Leipzig

Ein kulinarisch-weihnachtlicher Abend mit Ralf Zacherl

Stimmen Sie sich kulinarisch auf das schönste Fest im Jahr ein und genießen Sie einen Abend mit Star- und Fernsehkoch Ralf Zacherl. Der Berliner Meisterkoch verwöhnt Sie an diesen beiden Abenden im Dezember mit einem exklusiven 5-Gänge-Menü auf höchstem Niveau. Frisch und vor Ihren Augen bereitet Ralf Zacherl dies gemeinsam mit dem Team vom FrischeParadies Leipzig zu. Freuen Sie sich auf einen kulinarisch spannenden Abend.

Menü

Seidentofu – Jakobsmuschel – Curry

*

Kartoffel mal 3

*

Knurrhahn – Artischocke – Liebstöckel

*

Maisente – Kohl – Quark

*

Schokolade – Lebkuchen – Clementinen

Ihre exklusiven Dinner

Termine: Mittwoch, den 11. Dezember 2019
Donnerstag, den 12. Dezember 2019

Beginn: 18.30 Uhr

Ende: ca. 23.00 Uhr

Ort: FrischeParadies Leipzig
Maximilianallee 5, 04129 Leipzig

Preis pro Person: 179€ (inkl. Aperitif, Menü und korrespondierender Getränke)

Anmeldeschluss: 25. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich. Für weitere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an den Breuninger Kundenservice Leipzig unter der Telefonnummer 0341/2439166 oder per E-Mail an kundenservice-leipzig@breuninger.de



© Ricarda Spiegel



Cockpit-Simulator-Flug

Ein Tag im Lufthansa Aviation Training Center Frankfurt

Erleben Sie einen unvergesslichen Tag im Lufthansa Aviation Training Center. Der Tag startet mit einem spannenden Vortrag eines erfahrenen Airline Piloten zum Thema „99,99% Sicherheit ist zu wenig/Sicherheitskultur“. Im Anschluss daran erhalten Sie ein technisches Briefing für Ihren eigenen Cockpit-Simulator-Flug. Nach der Einteilung in die Flight-Teams erlebt die eine Gruppe den Cockpit-Simulator-Flug, während die andere Gruppe bei der Führung durch die verschiedenen Trainingsbereiche spannende Einblicke hinter die Kulissen der Welt der Airline-Trainings erhält. Danach werden die Gruppen getauscht, sodass am Ende alle das gleiche Erlebnis teilen. Ein gemeinsames Get-together mit reichhaltigem Fingerfood-Buffer rundet diesen einzigartigen Tag ab.

Ihr Tag im Lufthansa Aviation Training Center

Termin: Samstag, den 07. März 2020
 Beginn: 14.15 Uhr
 Ende: ca. 21.30 Uhr
 Ort: The Squire Parking (Shuttle zum Lufthansa Aviation Training Center)
 Am Flughafen, 60549 Frankfurt
 Preis pro Person: 870 € (inkl. Pilotenvortrag, Blick hinter die Kulissen, Cockpit-Simulator-Flug, Fingerfood und Getränken)
 Anmeldeschluss: 27. September 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

©PRO TOURA GmbH/Lufthansa Aviation Training GmbH

Klassikkonzerte in der Elbphilharmonie

Hamburg erleben

Seit fast drei Jahren ist die Elbphilharmonie, Hamburgs neues Wahrzeichen, nun geöffnet. Freuen Sie sich auf zwei unvergessliche Klangerlebnisse mit dem Budapest Festival Orchestra oder den Wiener Philharmonikern bei den bereits ausverkauften Konzerten in der Elbphilharmonie. Mit einer exklusiven Konzerteinführung stimmen wir Sie auf den Abend ein. Bei einem exklusiven Stadtrundgang staunen Sie über die architektonische Vielfalt der Hafencity und die Köstlichkeiten bei einem Lunch im angesagten Restaurant der Stadt, dem NENI.

Ihr Reiseverlauf

1.Tag Individuelle Anreise zum Hotel The Westin Hamburg in der Elbphilharmonie. Am Abend Champagnerempfang und exklusive Konzerteinführung mit einem ausgewählten 4-Gänge-Menü.

2.Tag Nach dem Frühstück ein Stadtrundgang durch die Hafencity zum Thema Architektur. Gemeinsamer Lunch im Restaurant NENI in der Hafencity. Bevor das erstklassige Konzert in der Elbphilharmonie erklingt, genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten im Restaurant des Hotels The Westin. Konzert mit dem Budapest Festival Orchestra oder den Wiener Philharmonikern. Ausklang des Abends mit einem Drink in der Bridge Bar.

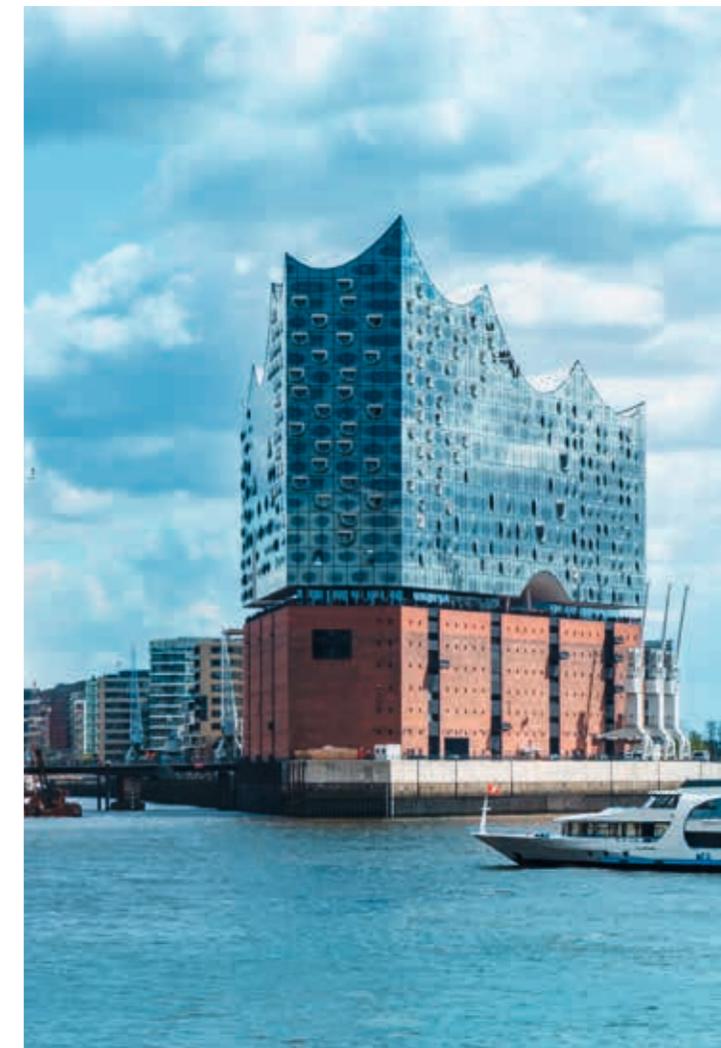
3.Tag Nach dem Frühstück individuelle Heimreise oder Verlängerung.

Termine: vom 02. bis zum 04. Dezember 2019
 vom 06. bis zum 08. März 2020

Leistungen: zwei Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel The Westin Hamburg, Horizon Suite oder Maisonette Suite inkl. Lounge-Zugang, Eintrittskarte (PK 2) Konzert in der Elbphilharmonie (Großer Saal) mit dem Budapest Festival Orchestra (1. Termin) oder den Wiener Philharmonikern (2. Termin), exklusive Konzerteinführung, Abendessen mit Champagnerempfang, 4-Gänge-Menü inkl. Getränken im ausgewählten Restaurant, Lunch-Menü inkl. Getränkeauswahl im Restaurant NENI, kulinarische Köstlichkeiten und Aperitif vor dem Konzert im Restaurant des Hotels The Westin, Drink in der Bridge Bar nach dem Konzert, Reiseleitung für den gesamten Zeitraum

Preis pro Person: 1. Termin: 1.980 € Horizon Suite | 2.280 € Maisonette Suite
 2. Termin: 2.450 € Horizon Suite | 2.750 € Maisonette Suite

Anmeldeschluss: 15. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.





Gourmetabend im ÖSCH NOIR

Kulinarik auf höchstem Niveau

Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Baar, in Donaueschingen und nahe dem Schwarzwald liegt das Luxusresort Öschberghof. Freuen Sie sich auf einen perfekten Mix: exklusiv eingerichtete Zimmer, ein Golferlebnis mit insgesamt 45-Loch auf drei Plätzen sowie das über 5.000 m² große ÖSCH SPA mit vier Entspannungsbereichen und großzügigem ÖSCH GYM. Wir laden Sie als Platin Card Kunde zu Kulinarik auf höchstem Niveau in einzigartiger Atmosphäre im hoteleigenen Restaurant ÖSCH NOIR ein. Die Architektur spiegelt die moderne Interpretation des Schwarzwalds wider, die Küche überzeugt durch den Grundtenor der geschmacklich exzellenten französischen Speisen mit modernen Einflüssen. Nach einem gemeinsamen Champagnerempfang mit Fingerfood zaubert Ihnen der Küchenchef Manuel Ulrich ein exklusives 6-Gänge-Menü. Bei der begleitenden Grand Cru Weinreise von Michael Häni werden passend zu jedem Gang die korrespondierenden Weine serviert. Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Wein-Highlight mit dem 1998er Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac, Bordeaux, Frankreich) aus der Doppelmagnumflasche. Ein Fine-Dining-Erlebnis der Extraklasse.

Ihr Gourmetabend

Termin: vom 21. bis zum 22. März 2020
 Leistungen: eine Übernachtung im Luxusresort Öschberghof in der Kategorie Premium oder Deluxe, Champagnerempfang mit Fingerfood, 6-Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung, Nutzung des ÖSCH SPA am Anreisetag ab 10.00 Uhr und am Abreisetag bis 22.00 Uhr, Frühstücksbuffet
 Ort: Öschberghof
 Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen
 Preis pro Person: 469€ im Doppelzimmer | 519€ im Einzelzimmer
 zusätzliche Übernachtung auf Anfrage möglich
 Anmeldeschluss: 27. November 2019, die Anmeldung ist verbindlich.

40 Jahre VOGUE Deutschland

Exklusiver Abend in der Villa Stuck in München

» Ist das Mode oder kann das weg!? « lautet der Titel der Ausstellung, die anlässlich des 40. Geburtstags der deutschen VOGUE die Geschichte eines der einflussreichsten Modemagazine der Welt erzählt. Seit vier Jahrzehnten widmet sich die Zeitschrift nun schon den ästhetischen Phänomenen ihrer Zeit, stellt Mode in den Kontext von Gesellschaft und Kultur und ist dabei immer auf dem neuesten Stand der Fotografie und des Designs. Die Kuratorin der Ausstellung ist die seit 2003 als Chefredakteurin verantwortliche Christiane Arp.

Erleben Sie als Platin Card Kunde einen besonderen Abend in der Villa Stuck. Nachdem die Pforten des Museums geschlossen haben, starten Sie Ihren Abend mit einem Aperitif. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, die Ausstellung selbstständig zu besuchen. Die Jubiläumsschau ist eine Zeitreise in das Gestern, Heute, vor allem aber das Morgen des Mode-Journalismus, der längst nicht mehr auf das gedruckte Magazin beschränkt ist, sondern Mode auf vielen Plattformen – digital, audio-visuell oder in Form von Events – erlebbar macht. Als besonderes Highlight werden Sie an diesem Abend Teile der VOGUE-Redaktion bei einem Meet & Greet kennenlernen können. Ihren Ausflug in die Modewelt können Sie bei interessanten Gesprächen, Fingerfood und Getränken ausklingen lassen.

Ihr Besuch in der Villa Stuck

Termin: Donnerstag, den 05. Dezember 2019
 Beginn: 19.00 Uhr
 Ende: ca. 22.00 Uhr
 Ort: Museum Villa Stuck
 Prinzregentenstraße 60, 81675 München
 Preis pro Person: 149€ (inkl. Ausstellungsbesuch, Meet & Greet mit der VOGUE-Redaktion, Aperitif, Fingerfood, Getränken und exklusivem Geschenk)
 Anmeldeschluss: 11. Oktober 2019, die Anmeldung ist verbindlich.



© VOGUE Deutschland, Comme des Garçons, Foto Thomas Lohrl

Unsere Weihnachtsüberraschung für Sie



Unerwartete Geschenke und Überraschungen erwärmen das Herz. Freuen Sie sich auf eine Überraschung aus unserer Breuninger Confiterie. Erhältlich bei Abgabe dieses Coupons vom 01. bis 24. Dezember 2019 im Breuninger Kundenservice.*

*Nur solange der Vorrat reicht.

weihnachtsüberraschung

 breuninger

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