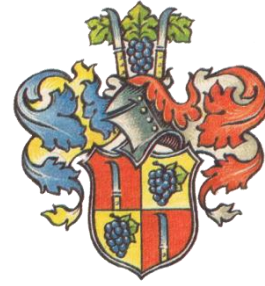


Alte Hausbrennerei A. Wecklein
Ammannstraße 9
97450 Binsbach

Binsbach, 31. August 2014



Eröffnung der Whisky-Lounge und 65-Jahr-Feier der Alten Hausbrennerei A. Wecklein

Wir, die Familie Wecklein, möchten Sie, liebe Freunde, Genießer, Lieferanten und Kunden, zur ersten **Whisky-Verkostung** am **3. Oktober um 18 Uhr** in unsere Alte Hausbrennerei in Binsbach einladen. Gefeiert wird in unserem idyllischen Innenhof und dem neu gestalteten Verkostungsraum.

Für das Essen sorgt die Familie Hüsam vom Goldenen Lamm aus Billingshausen. Im Anschluss an das Buffet, das ausführlich auf der Rückseite beschrieben ist, gibt es noch Kaffee und hausgemachte Kuchen.

Das Bier kommt von der Arnsteiner Brauerei und die Weine von den Weingütern Horst Sauer aus Escherndorf und Rudi May aus Retzstadt. Als Digestif servieren wir einen edlen Tropfen aus unserer Hausbrennerei.

Musikalisch umrahmt wird die Feier live von den Musikern des Blauen Eumels, einer Künstlergruppe, die durch Europa tourt und seit einigen Jahren in Binsbach lebt.

Der Preis für die Feier, inklusive Buffet und aller Getränke, beträgt 59 Euro pro Person.

Ihre Anmeldung kann telefonisch (09363 / 1407) oder per Email (brennerei@wecklein.de) bis zum 20. September erfolgen.

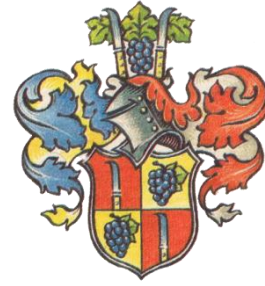
Bei Teilnahme überweisen Sie bitte den Betrag bis zum 20. September auf folgendes Konto:

Alte Hausbrennerei A. Wecklein
IBAN: DE86790690100002750872
BIC: GENODEF1ATE

Falls Sie bei der Eröffnungsfeier nicht dabei sein können, besuchen Sie uns doch am **5. Oktober** zwischen 10 und 18 Uhr beim **Tag der offenen Tür**. Der Eintritt ist frei.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Günter Wecklein



Flying Buffet zur Eröffnungsfeier der Whisky-Lounge

Aperitif: Geeiste Whiskypraline (A.49 Wecklein Whisky)

Canapés belegt mit Schinken, Käse, Wachtelpastete

Bruscettas mit Tomate und Zucchini-Mozzarella

Salat im Glas:

Glasnudeln mit Pfefferhähnchen
Farfalle mit Tintenfisch und Garnele
Fränkischer Brotsalat

Auf dem Servierlöffel:

Garnele mit Spagettinis und Tomatencoulis

Falsche Prinzregententorte

Tomaten-Mozzarella-Spieß

Teigtaschen gefüllt mit:

Entenfilet
Hähnchenbrust
Lachs

Kalte Melonensuppe mit Kräutern und mariniertem Bachsaibling

Am Grill:

Forellenfilets mit Kräutern
Lammfilet mit Tomatensugo

Kaffee und hausgemachte Kuchen