sommer

Genussmanufaktur

seit 1930

VERANSTALTUNGEN

2020 | 2021

www.konditorei-sommer.de

Unsere Kurse – Ihr Erlebnis

Hallo, ich bin Ihr Veranstaltungskalender 2020/2021
von Sommers Genussmanufaktur

... Sie sind auf der Suche nach einem **kreativen Geschenk** für Feinschmecker & Lieblingsmenschen?
Oder möchten Sie selbst erlernen, wie Sie **Törtchen, Pralinés, Macarons & Co.** herstellen?
Und endlich einmal ein **Gin-Tasting-Menü** erleben?

Mit mir, dem Veranstaltungskalender 2020/2021, haben Sie den Durchblick - viel Spaß!

„Alte Backstube" für Sie exklusiv!

...Sie planen ein Event mit Ihren Kunden, Mitarbeitern, Freunden & Familie?
Unsere „Alte Backstube" ist das Herzstück unserer Genussmanufaktur & der **perfekte Ort für Ihre Veranstaltung!**

✓	„Alte Backstube" mit Wintergarten & Museum (ca. 60 Personen).
✓	Firmenevents, Familienfeiern, Geburtstage, Taufen, Einschulung, Sonntagnachmittagskaffee....? Gründe für einen Besuch in unserer Genussmanufaktur gibt es genug.
✓	Schau-Backstube für private Back-Vorführungen
✓	individuelle, exklusive Kurse ab 10 Personen

Machen Sie aus Ihrem Fest ein feines Erlebnis!

Reservierungen unter: 07121 / 300 380 | info@konditorei-sommer.de

Veranstaltungsübersicht

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen und Kursen finden Sie auf den entsprechenden Seiten

Januar '20	Reutlinger Mutscheltag in Sommers „Alten Backstube"		4
März '20	Reutlinger Schiedweckentag		5
	Pralinenkurs		6
April '20	Kurs der Petits Fours	NEU	7
Mai '20	Reutlinger Schlemmernacht in „Sommers Genussmanufaktur"		8
August '20	Reutlinger Weindorf in der „Sommerlaube"	TIPP	9
September '20	Gin-Tasting-Menü	NEU	10
Oktober '20	Macaronskurs No.1		11
	Macaronskurs No.2		12
	Reutlinger Schlemmernacht in „Sommers Genussmanufaktur"		13
November '20	Weihnachtsbäckerei		14
	Reutlinger Weihnachtsmarkt bei „Sommers Winterhütte"		15
Dezember '20	Weihnachtsfrühstück am Heiligen Morgen		16
Januar '21	Mutscheltag in der „Alten Backstube"		17
nach Absprache	Whisky-Tasting-Menüs. Weitere Infos bei unserem Sommer-Team		

Reutlinger Mutscheltag 2020 in der „Alten Backstube"

Wir lieben Traditionen - Sie erleben Traditionen täglich in unserer Genussmanufaktur - und natürlich besonders am Mutscheltag

Die Mutschel ist ein Reutlinger Traditionsgebäck und wird bei uns auch heute noch in den Wintermonaten täglich frisch gebacken. **Am Mutscheltag lassen wir alte Traditionen auferstehen**, als in den Backstuben um die Mutschel gewürfelt wurde.

Auch heute können Sie sich mit Freunden und Kollegen zum „Mutscheln" in unserer „Alten Backstube" verabreden.

Datum & Uhrzeit	Donnerstag, 09. Januar 2020 **ab 18:00 Uhr mit Open End**
Info	Bitte zeitig Ihren Tisch reservieren! Preis nach gewünschter Mutschelmenge & -größe

Reutlinger Schiedweckentag 2020

Eine kulinarische Reise in die Geschichte Reutlingens

Genießen Sie **unsere frische & handgemachte Kalbfleischpastete** in der „Alten Backstube" .

Begleitet wird der Abend u. a. mit bekannten Geschichten über Reutlingen - und natürlich über das Reutlinger Traditionsgebäck.

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 11. März 2020 **ab 18:00 Uhr mit Open End**
Info	25 € p.P. inkl. ein Stück von der großen Reutlinger Kalbfleischpastete mit frischen Salaten

Pralinenkurs

Von der Kakaofrucht bis zur Praliné - blicken Sie hinter die Kulissen & stellen Sie Ihre eigenen Pralinés her...

Edle, kleine Kugeln - zum Vernaschen, Verschenken und immer zum Verlieben...
Doch was steckt eigentlich hinter der Praliné und welche Unterschiede gibt es in Sorte & Geschmack?
Und wie können Sie Pralinés selbst herstellen?
Gemeinsam mit unseren Chocolatiers **fertigen Sie Ihre eigenen Pralinés an.**
Tauchen Sie ein in die edle Welt der Schokolade - bon appétit!

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 25. März 2020 **ab 17.00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden**
Info	65 € inkl. Softgetränk, Kursunterlagen/ Rezepte und einer großen Tüte Ihrer selbst hergestellten Pralinés

Kurs der Petits Fours

Klein aber OHO ...?
... sind auf jeden Fall unsere Petits Fours!
Herzlich Willkommen in der Welt des berühmten französischen Kleingebäcks, das bei uns ganz groß geschrieben wird.

Im Französischen stehen sie wortwörtlich für „kleiner Backofen" - wir bezeichnen dieses exquisite Kleingebäck aber auch gerne als „Gaumenverführer"!

In diesem Kurs stellen Sie nicht nur gemeinsam mit unseren Konditoren verschiedene Petits Fours her - **Sie erfahren auch geheime Insider-Tipps und Tricks für die Herstellung dieser edlen Mini-Törtchen**.

NEU

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 08. April 2020 **ab 17.00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden**
Info	65 € inkl. Softgetränk, Kursunterlagen/ Rezepte und einer großen Tüte Ihrer selbst hergestellten Törtchen

Reutlinger Schlemmernacht in „Sommers Genussmanufaktur"

Schlemmen Sie sich glücklich - bei unserem exklusiven 3-Gänge-Menü zaubern wir Ihnen ein Lächeln auf die Lippen...

Unter unserem Motto: „Schlemmen Sie sich glücklich", lassen Sie sich kulinarisch inspirieren von den Sommer-Köchen und ihren kreativen, edlen Zutaten.
Bei einem **exklusiven 3-Gänge-Menü begleiten wir Sie mit ausgewählten Weinen** durch den sommerlichen Schlemmerabend.

TIPP

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 27. Mai 2020 **ab 18.00 Uhr mit Open End**
Info	Aufgrund der hohen Nachfrage, bitten wir um frühzeitige Reservierung der Plätze! Die Preise erfahren Sie vom Sommer-Team.

Reultinger Weindorf in der „Sommerlaube"

Endlich beginnt sie wieder, die schönste Herbstzeit - machen Sie Ihren Weindorf-Besuch zum Genuss-Erlebnis in der „Sommerlaube".

Mit Ihren Kunden, Mitarbeitern, Freunden oder der Familie aufs Reutlinger Weindorf? Wir sagen: Winenot?
In der „Sommerlaube" erleben Sie **traditionelle Gerichte, klassisch-edle Tropfen und treffen auf genussvolle Highlights** für Leib & Seele.

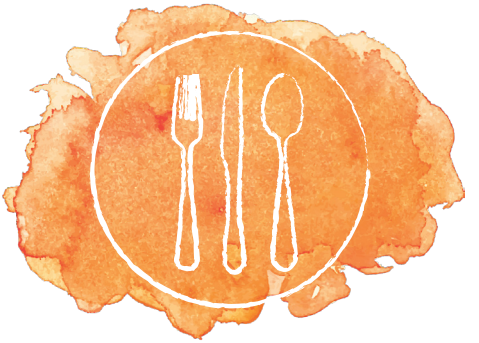
TIPP

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 26. August - Samstag den 05. September 2020 **täglich von 11:00-23:00 Uhr**
Info	Eintritt frei. Reservieren Sie schon jetzt Ihren Genuss-Tisch in der „Sommerlaube"

Brau & Brenn
werkstatt

Gin-Tasting-Menü

Ein 3-Gänge-Menü mit Gin kombinieren? Gibt es ab sofort neu bei uns und ist ein exklusives Highlight für alle Gin-Kenner, Gin-Liebhaber oder Neugierige!



Lange Rede - kurzer Gin:
Unsere Sommer-Köche bezaubern Sie an diesem besonderen Abend mit einem **faszinierenden 3-Gänge-Menü*** - parallel werden mit unserem Partner „Brau- und Brennwerkstatt" aus dem Welzheimer Wald **verschiedene regional gebraute Gin-Sorten** gekostet. Als cooles Geburtstagsgeschenk oder für Sie und Ihre Freunde? Auf jeden Fall eine Gin-Gin-Situation!

NEU

Datum & Uhrzeit	Freitag, 25. September 2020 **ab 19:00 Uhr mit Open End**
Info	67 € p.P. für 3-Gänge-Menü inkl. Gin-Aperitif und Tasting von 3 verschiedenen Gins. *das Menü gerne beim Sommer-Team anfragen!

Macaronskurs No.1

Ohlala, der beliebte Kurs über die Diva der französischen Feingebäcke...

Sie wollten schon immer wissen, was es mit dem beliebten französischen Klassiker auf sich hat? Dann sind Sie hier genau richtig! Doch aufgepasst: Der Macaron gehört zu den schwierigsten Feingebäcken - für die perfekte Kreation muss alles stimmen.

Erfahren Sie alles über die Herstellung und **lernen Sie von unseren Profis, wie meisterliche französische Macarons gelingen** - l'amour pur.

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 07. Oktober 2020 **ab 17:00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden**
Info	65 € p.P. inkl. Softgetränk, Kursunterlagen/ Rezepte und einer großen Tüte Ihrer selbst hergestellten Macarons

Macaronskurs No.2

Ohlala, der beliebte Kurs über die Diva der französischen Feingebäcke...

Sie wollten schon immer wissen, was es mit dem beliebten französischen Klassiker auf sich hat? Dann sind Sie hier genau richtig! Doch aufgepasst: Der Macaron gehört zu den schwierigsten Feingebäcken - für die perfekte Kreation muss alles stimmen.

Erfahren Sie alles über die Herstellung und **lernen Sie von unseren Profis, wie meisterliche französische Macarons gelingen** - l'amour pur.

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 21. Oktober 2020 **ab 17:00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden**
Info	65 € p.P. inkl. Softgetränk, Kursunterlagen/ Rezepte und einer großen Tüte Ihrer selbst hergestellten Macarons

Reutlinger Schlemmernacht in „Sommers Genussmanufaktur"

Schlemmen Sie sich glücklich - bei unserem exklusiven 3-Gänge-Menü zaubern wir Ihnen ein Lächeln auf die Lippen...

Unter unserem Motto: „Schlemmen Sie sich glücklich", lassen Sie sich kulinarisch inspirieren von den Sommer-Köchen und ihren kreativen, edlen Zutaten.
Bei einem **exklusiven 3-Gänge-Menü begleiten wir Sie mit ausgewählten Weinen** durch den herbstlichen Schlemmerabend.

TIPP

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 14. Oktober 2020 **ab 18.00 Uhr mit Open End**
Info	Aufgrund der hohen Nachfrage, bitten wir um frühzeitige Reservierung der Plätze! Die Preise erfahren Sie vom Sommer-Team.

Weihnachtsbäckerei

Wer liebt ihn nicht, den verführerischen Duft von frisch gebackenen „Bredla" (dt. Kekse)?

In unserer Backstube lüften wir die Geheimnisse um Vanillebrötle, Springerle & Co.
Gemeinsam backen unsere Konditoren mit Ihnen Ihre Lieblingskekse - und geben Ihnen natürlich alle wichtigen Tipps & Tricks für Ihre Backstube daheim und „a guads Bredla".

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 11. November 2020 **ab 17:00 Uhr, Dauer ca. 2 Stunden**
Info	65 € p.P. inkl. Softgetränk, Kursunterlagen/ Rezepte und einer großen Tüte Ihrer selbst hergestellten „Bredla"

Reutlinger Weihnachtsmarkt bei „Sommers Winterhütte"

Alle Jahre wieder - unsere Hütte öffnet ihre Tore direkt gegenüber der Marienkirche

In „Sommers Winterhütte" finden Sie - neben unserem berühmten Glühwein - unsere **handgemachten Mutscheln, Spritzkuchen, Apfelkrapfen, Berliner oder Schupfnudeln, Bratwürste,** und, und, und...

Datum & Uhrzeit	Mittwoch, 25. November - Sonntag, 20. Dezember 2020
Info	Eintritt frei

Weihnachtsfrühstück am Heiligen Morgen

Zauberhaftes Weihnachtsbuffet für Sie & Ihre Liebsten!

Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen - und **im Kreise Ihrer Liebsten an unseren Weihnachtsbuffets** gleich doppelt...

Reservieren Sie Ihr Plätzchen in unserem gemütlichen Café und lassen Sie die schönste Zeit im Jahr lecker ausklingen.

Datum & Uhrzeit	Donnerstag, 24. Dezember 2020 **08:00 - 14:00 Uhr**
Info	Reservierungen und weitere Informationen bei unserem Sommer-Team.

Reutlinger Mutscheltag 2021 in der „Alten Backstube"

Wir lieben Traditionen - Sie erleben Traditionen täglich in unserer Genussmanufaktur - und natürlich besonders am Mutscheltag

Die Mutschel ist ein Reutlinger Traditionsgebäck und wird bei uns auch heute noch in den Wintermonaten täglich frisch gebacken. **Am Mutscheltag lassen wir alte Traditionen auferstehen**, als in den Backstuben um die Mutschel gewürfelt wurde.

Auch heute können Sie sich mit Freunden und Kollegen zum „Mutscheln" in unserer „Alten Backstube" verabreden.

Datum & Uhrzeit	Donnerstag, 07. Januar 2021 **ab 18:00 Uhr mit Open End**
Info	Bitte zeitig Ihren Tisch reservieren! Preis nach gewünschter Mutschelmenge & -größe

Sommer – Genussmanufaktur

Seit 1930 familiengeführt einer der leckersten Plätze in Reutlingens Innenstadt...

Sie kennen uns seit vielen Jahren als „Café", „Konditorei", „Chocolaterie", „Catering" und „Restaurant" – oder einfach als **Ihren Platz zum Plauschen, Genießen und Wohlfühlen** inmitten der Altstadt Reutlingens.

Von Anfang an legten wir größten Wert auf **ehrliches Handwerk und ausgewählte, frische und natürliche Zutaten**. Sei es bei der Herstellung unserer **feinen Pralinés, Kuchen, Backwaren** oder bei der Zubereitung von **Frühstücksvariationen, Speisen** und Reutlinger Spezialitäten.

Das können Sie nicht nur **schmecken**, sondern auch **riechen**, **hören** und **sehen**, wenn Sie uns besuchen. Wir arbeiten täglich daran, diese besonderen Genussmomente für Sie erlebbar zu machen. Und das bereits **in der 4. Generation**.

Wir nennen das „Genussmanufaktur".

Ihre Familie Sommer

Anmeldung

Machen Sie aus Ihrem Fest ein geschmackvolles Erlebnis...

Name / Vorname

Straße

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

Veranstaltung

Datum

Anzahl Personen

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen, sei es persönlich, per Post oder per E-Mail.
Die Bezahlung der Kursgebühr erfolgt mit der Anmeldung.
Bei Überbuchung des Kurses bieten wir Ihnen einen Ausweichtermin an.
Die Anmeldung wird erst verbindlich durch die Bezahlung.
Alle Kurse können auch für Ihre individuelle Veranstaltung ab 10 Personen gebucht werden (z.B. Junggesellinnenabschiede, Team-Building, etc...).

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass bei Ihrer gebuchten Veranstaltung und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Sommer-Team

sommer

Genussmanufaktur

seit 1930

Öffnungszeiten

Montag – Freitag	8.00 – 19.00 Uhr
Samstag	8.00 – 18.00 Uhr
Sonntag	11.00 – 18.00 Uhr
Feiertag	siehe Aushang

www.konditorei-sommer.de