

GourMesto

DAS KULINARISCHE EVENTMAGAZIN

nestor
HOTEL
LUDWIGSBURG

www.nestor-hotel-ludwigsburg.de



Innovation aus Tradition!



Gurkenstreifen statt Zitronenscheiben!



Auch das ist unser Bier!



Kessler – Deutschlands älteste Sektellerei!

**Herzlich willkommen
zum Genießen
im nestor Hotel Ludwigsburg**

Gournesto 2012 – welch ein Genuss!

Liebe Freunde und Gäste unseres Hauses,

Gournesto, die erfolgreiche Kombination aus Gourmet und nestor verbindet bereits im zweiten Jahr anspruchsvolle Feinschmeckerküche mit einmaligen Erlebniswelten.

Mit verschiedenen Partnern gestalten wir für Sie Veranstaltungen, die einfach unvergleichlich sind, da Sie etwas Vergleichbares weit über die Region hinaus nicht finden werden. Apropos Region, unser Küchenchef legt größten Wert auf topfrische, möglichst regionale und saisonale Zutaten. Und auch bei unseren Kooperationspartnern, mit denen wir die Gournesto-Events für Sie kreieren, steht die regionale Verbundenheit mit im

Vordergrund. Das Wort Erlebnisgastronomie erfährt mit Gournesto eine gänzlich neue Dimension. Im Mittelpunkt steht natürlich immer die herausragende Kochkunst unseres Küchenchefs Jörg Michael und seines Teams.

Die Gournesto-Veranstaltungen sind also auch immer ein Spiegelbild dessen, was Sie bei uns im nestor Hotel Ludwigsburg erwarten können – exzellente Kochkunst in einem anspruchsvollen Ambiente und in einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Auffallen wird Ihnen mit Sicherheit die ebenso aufmerksame wie unaufdringliche Herzlichkeit unserer vielen „Gastgeber“. Denn das Credo unseres Hauses

„Persönlichkeit ist unsere Stärke“ wird von unserem Service immer wieder sympathisch mit Leben erfüllt.

Überzeugen Sie sich selbst. Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich begeistern – immer wieder aufs Neue!

Ihr Team des
nestor Hotel Ludwigsburg



Umbau – der Schritt zurück ist ein Schritt nach vorn!

Dort, wo 1871 noch Brot und Brötchen gebacken wurden, präsentieren wir uns heute als modernes 4-Sterne-City-Hotel mit lichtdurchfluteter Architektur, neuester Technik und hohem Komfort. Die 179 vollklimatisierten Zimmer und Suiten, die zehn großzügigen Tagungs- und Veranstaltungsräume mit modernster Technik sowie der Sauna- und Fitnessbereich wurden ebenso spektakulär mit dem unter Denkmalschutz stehenden Backsteinbau kombiniert wie unsere einladenden Restaurants.

Zukünftig werden wir uns aber noch mehr auf unsere Wurzeln besinnen. Dass wir in den geschichtsträchtigen Mauern einer alten Garnisonsbäckerei residieren, wird für unsere Gäste dann noch mehr erlebbar. Konsequenter und mit sehr viel Liebe zum Detail werden die Zimmer sowie das Restaurant Orangerie und die Bar renoviert. Warme Erdtöne in den öffentlichen Bereichen, gemütliche Sitzgruppen und themenbezogene Dekorationsstücke sorgen jetzt für noch mehr Authentizität. Wie in „Ein Bett im Kornfeld“ werden sich unsere Gäste schon sehr bald in unseren liebevoll umgestalteten Zimmern fühlen und so die gelungene Kombination aus neu interpretierter Tradition und Moderne hautnah erleben.



Entwurf Büro Markus-Diedenhofen





Luckscheiter

Der feine Bäcker & Konditor - seit 1900.



Luckscheiter

Innovation aus Tradition!

Die **Bäckerei-Konditorei Luckscheiter** wird geprägt durch traditionelle Handwerkskunst und einen hohen Innovationsgeist. Bereits in der vierten Generation werden die Liebe und Leidenschaft für außergewöhnlich gutes Brot, Brötchen, Kuchen und Torten täglich mit Leben erfüllt. Aber die Inhaber Elfi und Bernhard Remmele gehen noch einen entscheidenden Schritt weiter. So wird jetzt nicht mehr nur auf die hohe Qualität und den exzellenten Geschmack der Produkte gesetzt, sondern es wurden neue Ziele für das Unternehmen gefunden, die mit großer Leidenschaft realisiert werden. Zum einen wird bei Luckscheiters inzwischen sehr großer Wert auf den nachhaltigen Umgang mit Energieressourcen gelegt – auf dem Dach



der Backstube sorgt eine riesige Photovoltaikanlage für eine umweltschonende Energiegewinnung, und im Inneren arbeitet eine effiziente Wärmerückgewinnungsanlage. Zum anderen werden neueste Erkenntnisse genutzt. So wird das Wasser, das zum Backen verwendet wird, zuvor von Halbedelsteinen frisch energetisiert.

Auch Allergiker finden bei Luckscheiter ein Brot, das mit reiner Naturhefe gebacken wird, oder auch einen Christstollen aus bestem Dinkelvollkornmehl. In der eigenen Pralinenmanufaktur werden nach alten Rezepten eigene Pralinen produziert, es wird Baumkuchen gebacken und Schokolade in höchster Qualität hergestellt. All das sind Premiumprodukte, die Sie auch im nestor Hotel Ludwigsburg genießen können.





Mit Laib und Seele! Freitag, 23. März 2012

Als ehemalige Garnisonsbäckerei lassen wir an diesem Abend diese Tradition wieder aufleben. Gemeinsam mit der Bäckerei Luckscheiter laden wir Sie zu einem Event ein, der sich gebacken hat. Empfangen werden Sie vom herrlichen Duft frisch gebackener Brote, die wir an diesem Abend vor Ort für Sie produzieren. Natürlich wird Sie auch unsere gesamte Dekoration in das Ambiente einer Bäckerei entführen. In diesem Rahmen bieten wir Ihnen ein 4-Gänge-Gourmet-Menü mit flankierenden Weinen, das Ihnen von unserem kreativen Küchenchef Jörg Michael persönlich präsentiert und von unserem Service in traditioneller Bäckerbekleidung serviert wird. Freuen können Sie sich natürlich auch schon auf die Süßigkeiten aus der Patisserie zum Dessert. Übrigens, moderiert wird der Abend von Herrn Felix Remmele, Zweiter bei den Bäcker-Europameisterschaften 2011 und designerter Nachfolger in der Bäckerei Luckscheiter.

Preis pro Person: 89,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr



Ofenfrisch – unser duftes Brunchevent! Sonntag, 25. März 2012

Welch ein köstlicher Duft! Dort, wo im Jahr 1871 noch das Brot für die Garnison gebacken wurde, begrüßen wir Sie zu einem ganz besonderen Brunch. Ein Erlebnis für Genießer, bei dem sich natürlich alles um knackige, knusprige Backwaren dreht, die wir vor Ihren Augen in einem echten Bäckereiofen für Sie herstellen. Und da wir Ihnen natürlich nicht nur „Trockenbrot“ servieren wollen, hat sich das Team um unseren Küchenchef Jörg Michael so Einiges einfallen lassen, um Ihre Gaumen zu verwöhnen – von herzhaft rustikal bis fein und köstlich. Kommen also auch Sie zu einem einmaligen Themenbrunch, der richtig „dufte“ in die Tradition unseres Hauses passt.

Preis pro Person: 35,00 €
Beginn: 11.30 Uhr



Gurkenstreifen statt Zitronenscheiben!

Gin ist der Inbegriff britischer Kultiviertheit. Im viktorianischen Zeitalter war er flüssiges Statussymbol der besseren Gesellschaft. Heute ist Gin Inbegriff stilvollen Genießens für alle Menschen im Königreich und weit über dessen Grenzen hinaus. Ein Drink so durch und durch britisch wie der Union Jack, die Queen oder die Beatles. Dabei ruht die Seele des Gins seit jeher in Schottland. Viele berühmte Sorten werden hier im Norden der britischen Insel hergestellt. **HENDRICK'S**, die Ikone der Gin-Szene, wird von William Grant & Sons in Girvan, im Südwesten Schottlands, destilliert.



Aber was macht ihn so besonders? Nur HENDRICK'S wird mit einer „Infusion“ aus Gurken- und Rosenblatessenzen verfeinert und mit besonders reinem und weichem Quellwasser destilliert. Sein unverwechselbarer Geschmack entsteht auch durch die wertvollen Inhaltsstoffe aus elf seltenen Pflanzenextrakten von Blumen, Wurzeln, Früchten und Samen aus allen Teilen der Welt. Außerdem wird HENDRICK'S in Handarbeit und in winzigen Mengen hergestellt, nur so kann der Master Distiller den Vorgang jederzeit optimal beeinflussen. So entsteht sein höchst extravaganter



Charakter. Apropos extravagant, für Longdrinks und Cocktails bitte keine Zitronenscheibe zum Garnieren nehmen, HENDRICK'S funktioniert mit einem Gurkenstreifen viel besser.





Very British! Freitag, 20. Juli 2012

Vom nestor Hotel Ludwigsburg aus machen wir uns auf, um gemeinsam diesen royalen Event vor herrschaftlicher Kulisse zu erleben. Starten werden wir dort mit einem Gin Tonic als Aperitif, um dann ein typisch englisches Picknick mit Sandwiches, Häppchen und Krockettspiel zu genießen. Der Gewinner des Turniers erhält ein außergewöhnliches Hendrick's Geschenk. Im Anschluss geht's zurück ins Hotel, wo dann gegen 19.00 Uhr der Gourmetabend beginnt. Köstliche Vorspeisen, Zwischengerichte und das Dessert werden wir Ihnen servieren. Für den Hauptgang haben sich unser Küchenchef Jörg Michael und sein Team so einiges einfallen lassen. Staunen Sie also über ein Grillbuffet der Extraklasse. Genießen Sie dazu Ihre Wunschcocktails mit Hendrick's Gin, die Ihnen der preisausgezeichnete Barkeeper Pino Trisolino aus München an unserer Showbar mixen wird.

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 17.30 Uhr



Ein königlicher Genuss



Was beim Wein längst zum guten Ton gehört, ist auch für Bier erlernbar: Die richtige Bierempfehlung zur gewählten Speise, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank und Sensorik, Trinktemperatur, Gläserwahl und Präsentation. Denn Bier hat viele Aromen- und Geschmacks-Nuancen, die kaum bekannt sind!

Das nestor Hotel Ludwigsburg und **Stuttgarter Hofbräu** nehmen Sie mit auf eine spannende Reise in die Welt der Biere. Dass ihre Biere und Bierspezialitäten dabei aus nur vier natürlichen Zutaten - reines Wasser, kräftige Gerste, aromatischer Hopfen und Hefe aus eigener Reinzucht - gebraut werden und doch so unterschiedlich im Charakter sind, ist ein Erlebnis für sich. Dabei hat Qualität für die Braumeister oberste Prämisse. Denn

nur aus guten Zutaten lässt sich ein wirklich gutes Bier brauen, das den Namen Stuttgarter Hofbräu auch verdient.

Die Geschichte der modernen Traditionsbrauerei reicht bis in das 15. Jahrhundert zurück. Nicht umsonst wurden ihre Biere im Jahr 1911 als „Tafelgetränk Seiner Majestät des Königs von Württemberg“ geadelt. Auch heute begeistert die Stuttgarter Hofbräu, die als einzige Brauerei ihre Heimatstadt mit großem Stolz im Namen trägt, mit ihren Bieren und Bierspezialitäten die Liebhaber des guten Geschmacks.

Stuttgarter Hofbräu gehört eben zur Region wie der sprichwörtliche Schaum auf dem Bier - auch im nestor Hotel Ludwigsburg.





Bier-Laune! Freitag, 14. September 2012

Ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü wird durch die perfekt gewählten begleitenden Biere und Bierspezialitäten - natürlich optimal gekühlt - zu einem unvergleichlichen Genuss. Lassen Sie sich ein auf dieses besondere Erlebnis!

Unser Küchenchef Jörg Michael und seine Mannschaft haben zusammen mit Stuttgarter Hofbräu einen Reise in die Genusswelt vorgesehen, in der sie neben alten Rezepturen auch eine moderne und leichte Küche zelebrieren - und natürlich wird auch hier das Thema Bier eine ganz besondere Rolle spielen.

Zu unserem Menü werden wir Ihnen hausgemachte ofenfrische Treberbrötchen servieren. Dass ein gut gebräutes Bier den Vergleich mit einem Wein nicht scheuen muss, können Sie ebenfalls an diesem Abend erleben. Bei unserer Verkostung mit dem Bier-Sommelier werden Sie Ihren (Wissens-) Durst stillen können. Lassen Sie sich von uns in die Geheimnisse der Biere einweihen und seien Sie überrascht, welche vielfältigen Möglichkeiten in ihnen stecken.

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr

Für unseren Brunch die schönsten Blumen! Sonntag, 23. September 2012

Die schönsten Blumen finden Sie bei unserem Brunch nicht nur auf den Tischen, sondern auch auf den Getränken, die wir Ihnen servieren werden. Denn an diesem besonderen Sonntag erwarten Sie neben klassischen Köstlichkeiten auch viele neu kreierte Leckereien, die unser Küchenchef Jörg Michael und sein Team „zusammengebraut“ haben. Ob herzhaftes Schmankerl oder sogar süße Desserts, ob hopfig-herber oder malzaromatischer Genuss - wir freuen uns darauf, Sie zu begeistern!

Preis pro Person: 35,00 €, inklusive Speisen und Bier-Spezialitäten
Beginn: 11.30 Uhr



Kessler – Deutschlands älteste Sektkellerei!

KESSLER

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE SEKTKELLEREI
GEGRÜNDET 1826



Wer vor den über 800 Jahre alten Mauern des ehemaligen Speyrer Pflegehofs steht, wundert sich vielleicht, dass hier seit über 180 Jahren Sekt in Premiumqualität erzeugt wird. Und doch ist das Kessler-Haus bis heute der Geburtsort jeder Flasche **Kessler-Sekt**. Die Einführung des Schaumweins in Deutschland ist untrennbar mit der Person Georg Christian von Kesslers (1787–1842) verbunden. Er wanderte zu Beginn des 19. Jahrhunderts von Deutschland nach Frankreich aus und brachte es bei der legendären Champagner-Witwe („Veuve“) Barbe Nicole Clicquot in Reims zum Geschäftspartner und Teilhaber des weltberühmten Veuve Clicquot-Ponsardin & Cie. Nach fast 20 Jahren kehrte er nach Deutschland in seine württembergische Heimat zurück und machte als Indus-

triepionier und Gründer der ersten und lang-
lebigsten Sektkellerei Deutschlands zum zweiten Mal Karriere. Dabei wies er dem zu seiner Zeit am Boden liegenden württembergischen Weinbau mit seiner Forderung nach der Einführung hochwertiger Rebsorten und Leistungsverbesserungen neue Wege.



Noch heute werden die Premiumqualitäten der Sektkellerei Kessler mit der klassischen Flaschengärung produziert.

Infos zu Kellereibesichtigungen unter www.kessler-sekt.de oder Tel. 0711/310593-10.



Kommen Sie in Sektlaune! Freitag, 23. November 2012

An diesem Genießabend lassen wir für Sie so richtig die Korken knallen. Abgestimmt auf das Gourmet-Menü, sorgen die exzellenten Kessler-Sektqualitäten aus der renommierten und ältesten Sektkellerei Deutschlands mit Sicherheit für ein prickelndes Vergnügen. Natürlich wird auch das 4-Gänge-Gourmet-Menü, das Ihnen von unserem Küchenchef Jörg Michael persönlich präsentiert wird, für überschäumende Begeisterung sorgen. So ganz nebenbei wird uns Kellermeister Markus Krieg dann auch noch informativ und unterhaltsam alles Wissenswerte über die Sektherstellung näher bringen. Ein original Rüttelpult mit Flaschen lädt dann noch zu einem Rüttelwettbewerb ein. Auf den Sieger werden wir natürlich gemeinsam anstoßen – selbstverständlich mit einem erstklassigen Kessler-Sekt!

Preis pro Person: 89,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr



Perlen zum Brunch! Sonntag, 11. November 2012

Erlasene Gaumenfreuden im Zusammenspiel mit den edlen Sektqualitäten aus der Sektkellerei Kessler – diese Kombination verspricht ein einmaliges Bruncherlebnis. Lassen Sie sich also einfach überraschen, welche Köstlichkeiten unser Küchenchef Jörg Michael und sein Team für Sie auf das opulente Brunchbuffet zaubern. Ob herzhaft oder süß, alle Speisen sind natürlich abgestimmt auf die Kessler-Sektqualitäten, die wir Ihnen zu diesem exklusiven Brunch reichen.

Preis pro Person: 35,00 €, inklusive Speisen und Sekt-Spezialitäten
Beginn: 11.30 Uhr



Küchenpartys – die machen jeden Sonntag zum Fest!

Das ist doch mal ein echtes Highlight – während Sie in der Küche stehen und mit den anderen Gästen fröhlich feiern, müssen unsere Köche für Sie arbeiten. Schauen Sie ihnen ruhig dabei über die Schulter und lassen Sie sich mit so manchem wertvollen Profitipp füttern. Aber bevor es dorthin geht, werden Sie von unserem Direktor Jörg Grede und unserem Küchenchef Jörg Michael in der Hotelhalle stilvoll mit einem Glas Kessler Rosé begrüßt. In der Küche können Sie sich dann gleich davon überzeugen, dass wir im nestor Hotel Ludwigsburg ausschließlich mit frischen – möglichst saisonalen und regionalen – Zutaten arbeiten. Auf den einzelnen Live-Cooking-Stationen werden Vorspeisen, Suppen, der Hauptgang und ein Dessert direkt vor Ihren Augen zubereitet und Ihnen auf Tellern serviert. Natürlich können Sie sich an diesem

Abend auch nach Herzenslust jederzeit selbst bedienen. Das gilt auch für die korrespondierenden Weine, mit denen Sie sicher das eine oder andere Mal auf diesen genussvollen Abend anstoßen werden.

**Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr im Restaurant Wintergarten**



Dann geht die Party richtig los!

Sonntag, 30. September 2012

Genießen Sie die Leibspeisen von unserem Küchenchef Jörg Michael

Sonntag, 16. Dezember 2012

Spezialitäten von Schalen- und Krustentieren

Und das Wochenende wird zum Fest!

Genießen Sie Ihr Wochenende im nestor Hotel Ludwigsburg. Wir haben immer das passende Rezept, um aus Ihrem Besuch ein unvergessliches Erlebnis zu machen.



Schau mir in die Augen – unser Candlelight-Dinner für zwei!

Machen auch Sie aus einem normalen Samstagabend ein romantisches Date voller Genuss und Leidenschaft. Zeigen Sie Ihrer Liebsten/Ihrem Liebsten, dass Sie es verstehen zu verwöhnen.

- Wöchentlich wechselndes 4-Gänge-Menü
- inklusive ein Glas Kessler Rosé Sekt als Aperitif

Preis für zwei Personen: 79,00 €
Beginn: samstags ab 18.00 Uhr

Immer wieder sonntags – Brunch ganz klassisch!

Genussvoller kann man in einen Sonntag wohl kaum starten – lassen auch Sie sich von unserem ausgeschlafenen Küchenteam mit den leckersten Köstlichkeiten nach Herzenslust verwöhnen.

- Klavierbegleitung
- Kaffee, Tee, Säfte und ein Glas Sekt zur Begrüßung
- Spielecke für die Kleinen (ohne Betreuung)

Preis pro Person: 29,50 €
Kinder bis einschließlich 6 Jahre kostenfrei, bis 11 Jahre 50 %
Sonntags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Silvesterball – ein Feuerwerk an Lebensfreude!

In festlicher Garderobe stimmen wir uns mit einem Glas Kessler Hochgewächs auf den letzten Abend des Jahres ein. Und dann beginnt auch schon der große nestor-Silvesterball mit allem Drum und Dran. Ein echter Knaller ist natürlich auch unsere Silvesterband, die uns den ganzen Abend „einheizen“ und auch den größten Tanzmuffel in Bewegung setzen wird. Stärken können Sie sich an unserem opulenten Buffet, das mit Sicherheit keine Wünsche offen lässt. Zum Jahreswechsel geht es dann in den Innenhof, wo wir speziell für unsere Gäste ein fulminantes Feuerwerk zünden werden. Lassen also auch Sie es Silvester mit uns so richtig krachen.

Preis pro Person: 119,00 €
Aperitif: 18.00 Uhr, Buffeteröffnung: 19.00 Uhr

Silvester-Gourmet-Menü – genussvoller Jahreswechsel!

Für alle, die das alte Jahr eher ruhig und besinnlich verabschieden wollen, bietet das Gourmet-Menü in unserem Wintergarten den idealen festlichen Rahmen. Das Glas Champagner als Aperitif wird uns so richtig Appetit auf die Köstlichkeiten machen, die unser Küchenchef Jörg Michael und sein Team für uns zaubern werden. Zu jedem Gang reicht unser aufmerksamer Service natürlich die korrespondierenden Weine. Und um Mitternacht begrüßen wir dann das neue Jahr mit einem spektakulären Feuerwerk in unserem Innenhof. Also, auf einen genussvollen Jahreswechsel!

Preis pro Person: 109,00 €
Aperitif: 19.00 Uhr, Menübeginn: 19.30 Uhr

Der Blick zurück steigert die Vorfreude!

Bereits im vergangenen Jahr haben wir für unsere Gäste und mit unseren Gästen wirklich tolle Gournesto-Events zelebriert. Neben erlesenen Speisen und Getränken sowie einem liebevoll dekorierten Ambiente sind es auch die vielen interessanten und äußerst unterhaltsam präsentierten Informationen, die jede Gournesto-Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem machen.

Sehen Sie selbst!



Alles Gute zur Hochzeit!



Damit an Ihrem schönsten Tag im Leben wirklich immer alles gut läuft, überlassen Sie mit Ihren persönlichen nestor-Hochzeitsplanerinnen nichts dem Zufall. Wir kümmern uns mit Leidenschaft und Herzblut um die toll dekorierte Location, das köstliche Essen, die Getränke, einen aufmerksamen Service und, wenn Sie es wünschen, auch um mehr – von der individuellen Hochzeitseinladung über die romantische Kutschfahrt zum Hotel bis hin zum spektakulären Feuerwerk um Mitternacht bieten wir präzise wie ein Uhrwerk den perfekten Rundumservice. Und Sie, Sie genießen einfach nur: Ihre Gefühle, Ihren Partner, Ihre Gäste und natürlich die tolle Atmosphäre, in der sich jeder wohl fühlt.

Ordern Sie am besten gleich unsere kostenlose Hochzeitsmappe mit vielen hilfreichen Informationen und Anregungen.

Ihre nestor-Hochzeitsplanerinnen Katja Haller und Tina Maier freuen sich auf Ihren Anruf: 07141/967-198 oder -581.



Ihre Feier, ein Genuss!

Unser kreativer Küchenchef Jörg Michael und sein Team werden dafür sorgen, dass es Ihnen und Ihren Gästen nicht nur schmeckt, Sie werden einfach nur begeistert sein. Schauen Sie einfach in unsere Hochzeitsmappe und stellen Sie sich aus Menü- und Buffetvorschlägen die Speisen zusammen. Besser und individueller ist es natürlich, Sie besprechen Ihre Wünsche in aller Ruhe mit uns persönlich.

Unser Hochzeitsgeschenk für Sie!

Damit sie richtig feiern können, übernachten „unsere“ Brautpaare je nach Verfügbarkeit kostenfrei in einer unserer Junior Suiten oder der Executive Suite. Für Ihre Gäste gelten unsere günstigen Wochenend-Zimmerpreise.



Mit Laib und Seele! Freitag, 23. März 2012

Preis pro Person: 89,00 €, Speisen und Getränke inklusive, Beginn: 18.30 Uhr

Ofenfrisch – unser duftes Brunchevent! Sonntag, 25. März 2012

Preis pro Person: 35,00 €, Speisen und Getränke inklusive, Beginn: 11.30 Uhr

Very British! Freitag, 20. Juli 2012

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive, Beginn: 17.30 Uhr

Bier-Laune! Freitag, 14. September 2012

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive, Beginn: 18.30 Uhr

Für unseren Brunch die schönsten Blumen! Sonntag, 23. September 2012

Preis pro Person: 35,00 €, inklusive Speisen und Bier-Spezialitäten
Beginn: 11.30 Uhr

Küchenparty Sonntag, 30. September 2012

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr im Restaurant Wintergarten

Kommen Sie in Sektlaune! Freitag, 23. November 2012

Preis pro Person: 89,00 €, Speisen und Getränke inklusive, Beginn: 18.30 Uhr

Perlen zum Brunch! Sonntag, 11. November 2012

Preis pro Person: 35,00 €, inklusive Speisen und Sekt-Spezialitäten
Beginn: 11.30 Uhr

Küchenparty Sonntag, 16. Dezember 2012

Preis pro Person: 79,00 €, Speisen und Getränke inklusive
Beginn: 18.30 Uhr im Restaurant Wintergarten

Schau mir in die Augen – unser Candlelight-Dinner für zwei! Jeden Samstag

Preis für zwei Personen: 79,00 €, Beginn: 18.00 Uhr

Immer wieder sonntags – Brunch ganz klassisch! Jeden Sonntag

Preis pro Person: 29,50 €, Kinder bis einschließlich 6 Jahre kostenfrei,
bis 11 Jahre 50 %, Beginn: 11.30 Uhr

Silvesterball – ein Feuerwerk an Lebensfreude! Montag, 31. Dezember 2012

Preis pro Person: 119,00 €, Aperitif: 18.00 Uhr, Buffeteröffnung: 19.00 Uhr

Silvester-Gourmet-Menü – genussvoller Jahreswechsel! Montag, 31. Dezember 2012

Preis pro Person: 109,00 €, Aperitif: 19.00 Uhr, Menübeginn: 19.30 Uhr

Reservieren Sie bei unseren
Veranstaltungsmitarbeiterinnen
Katja Haller und Tina Maier:

Tel. 07141/967-198 oder -581
va-ludwigsburg@nestor-hotels.de



... oder direkt anrufen:

QR-Code mit dem Smartphone scannen
und gleich telefonisch reservieren.



nestor

H O T E L
LUDWIGSBURG

nestor Hotel Ludwigsburg
Stuttgarter Straße 35/1
71638 Ludwigsburg
Tel. 07141/967-0, Fax 07141/967-113
ludwigsburg@nestor-hotels.de
www.nestor-hotel-ludwigsburg.de