

BULLETIN BUGATTI

NUMERO

MOLSHEIM NOVEMBER 2019



ENTHOUSIASTES
BUGATTI
ALSACE
"de BUGATTI'gler"

**WEIHNACHTS-
Essen
1. DEZEMBER 2019**

Flash zur Information



32, rue du Général Foch - 67113 BLAESHEIM

Das festliche Weihnachtsessen der
ENTHOUSIASTES BUGATTI ALSACE



Sonntag, erster Dezember 2019 um Mittag

Weihnachtsessen
am ersten Dezember 2019
um Mittag
im Restaurant au Boeuf
in Blaesheim, nahe dem Glocckelsberg

Pauschaltarif, pro Person, für dieses Mittagessen
55 € - für EBA-Mitglieder und Gatte, im Besitz des gültigem Beitrags
65 € für nicht EBA-Mitglieder (oder fehlendem Beitrag)

Im Voraus danke für ihre Teilnahme-Einschreibung mit der
entsprechend korrekten Zahlung
spätestens zum Freitag, den 22. November 2019 zu übersenden.

Herzlichen Dank für ihre teilnehmende Treue zu den EBA
Bis bald und Vive la Marque !

Michel Weber - Trésorier

27 route de Meistratzheim F 67880 Krautergersheim
Téléphones : 0388 95 73 77 - 0609 47 84 55 - michel.weber33@sfr.fr

Eventuelle Überweisung mit den untenstehenden Referenzen

Relevé d'Identité bancaire RIB : Banque 10278 - Guichet 01400 - N°Compte 00010576740
Clé RIB 49

Domiciliation : CCM Région Molsheim - Titulaire : Enthouasiastes Bugatti Alsace

International Bank Account number - IBAN: FR76 1027 8014 0000 0105 7674 049

BIC Bank Identification Code : CMCIFR2A

In Blaesheim zum Ochsen, Qualität und Generosität.

*Es gibt Orte mit Geschichte. Die Geschichte des Ochsen
Restaurants ist verbunden mit jenen Strassburgs, des Elsass und
natürlich auch jener Blaesheims.*

*Der Ochsen wurde 1686 eröffnet, wenn man sich auf
den ältesten gefundenen Dachziegel verlassen kann.*

So hat der Ochsen die Geschichte überdauert.

*1977 hat Valéry Giscard D'Estaing den Kanzler Helmut
Schmitt hier eingeladen. 2001 war es dann Jacques Chirac, der
Gerhard Schröder hier eingeladen hat... Der Ausdruck « die
Treffen von Blaesheim », kamen sodann zum Vorschein, diese
bezeichneten dann diese deutsch-französischen Treffen als
« Mini-Gipfel ». Diese illustren Gäste kamen einige Male auch
als Privatgäste. Auch Diplomaten stellten sich dann hier ein.*



Liebe(r) Enthousiast,
Das Jahr 2019 ist im Begriff sich zu verlieren nach der
perfekten Orchestration des diesjährigen Festivals.
Um dieses Jahrgängeträchtige Jahr festlich zu beenden, hat
der Rat der EBA beschlossen sie zu unserem
traditionellen Weihnachtsessen einzuladen.
Sonntag, erster Dezember 2019

wie üblich, nach französischer Tradition, bleibt das Menu in Originalfassung, um keine Majestätsbeleidigung zu erleben

MENU

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard Maison, Chutney de poires aux
épices, Gelée au Muscat et au Miel d'Alsace avec
Kougelhopf toasté

Pièce de Veau , Sauce crème et Poêlée de Champignons

Kougelhopf glacé, Griottines au Kirsch

Boissons

Apéritif

*

Gewurztraminer douceur d'Automne
Vacqueras Prestige

*

Eau - Café