

Mannheim, im Dezember 2018

Liebe Mitglieder,
liebe Freunde der HARMONIE - GESELLSCHAFT v. 1803.

Es ist eine gute Tradition, unser Programm zum Beginn eines Neuen Jahres mit einem Empfang für alle Mitglieder zu starten. So wollen wir Sie auch diesmal einladen zu unserem

Neujahrsempfang
am Sonntag, den 13. Januar 2019, um 10.30 Uhr
im Maritim Parkhotel Mannheim, Friedrichsplatz 2

Nach einer Rückschau auf Veranstaltungen des vergangenen Jahres 2018 sollen sie einen Blick auf das neue Programm 2019 werfen können.

Danach wollen uns wieder junge Künstler von der **Musikschule Ludwigshafen** mit Musik in das Neue Jahr begleiten. Hierzu hat uns, wie schon im letzten Jahr, die **Musikpädagogin Frau Beate Wiesel**, ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt.

Sie werden zum Teil auch wieder junge Musiker hören, die Sie auf früheren Veranstaltungen kennengelernt haben – und die inzwischen mit Preisen bei „Jugend musiziert“ ausgezeichnet worden sind.

Bitte melden Sie sich bis zum **09. 01. 2019** beim Ehepaar Merckle verbindlich an. Teilen Sie bitte auch mit, ob Sie nur am Sektempfang oder auch anschließend am Buffet im Restaurant des Maritim Parkhotel teilnehmen möchten:

Tel 0621/813123 oder e-mail: dbmerckle@web.de .

Mit freundlichen Grüßen

HARMONIE-GESELLSCHAFT von 1803 e.V. MANNHEIM

Dieter Merckle und Dr. Hans-Jost Schaumann im Namen des Vorstands

04.02.: Vortrag Dr. Roy: Die Geschichte des Weißen Hauses	12.02.: Spitzklicker	
23.02.: IK Wandern	24.02.: Ballett-Matinée	18.03.: Mitgliederversammlung

Dieses Mal haben wir wieder, in Zusammenarbeit mit der Direktion und dem Küchenchef des Maritim-Hotels, ein besonders exzellentes Buffet, zu einem Sonderpreis von 32.- EUR pro Person, zusammengestellt.



Neujahrsempfang Harmonie 2019

Kalt

Winterliches Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen und Dressings
 Auswahl an Antipasti (Eingelegtes Gemüse)
 Variation von internationalen Schinkenspezialitäten mit Melone
 Geräucherte Edelfische und Pralinen mit Preiselbeer-Sahneerrettich

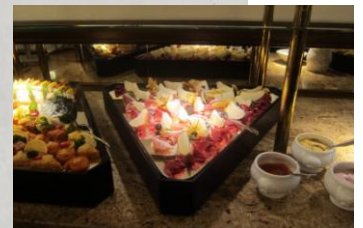


Pochierter Lachs im Ganzen
 Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat
 Wildterrinen- und Pasteten mit Sauce Cumberland
 Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
 Verschiedene Brotsorten, Baguette und Butter



Warm

Maronencremesuppe
 Wildconsommé mit Maultaschen
 Kalbsrücken unter der Zwiebelkruste mit Portweinsauce
 Rinderrouladen in Rotweinsauce
 Zanderfilet auf Gemüsebeet
 Jahreszeitliche Gemüseauswahl, Kräuterkartoffeln, Spätzle
 Kartoffelgratin und schwarz-weißer Butterreis



Dessert

Traubenstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis
 Frischer Obstsalat
 Kleine Dessertstreifen und Törtchen
 Mousse au chocolate und Bayrisch Creme
 Rote Grütze



€ 32,00 pro Person