

Event Kalender 2024/25

Juli		
Samstag	20.07.	Rosé Weine & BBQ € 119.- Inkl. BBQ-Buffer & Roseweine
	21.07. – 07.08.	Betriebsferien ab Mittwoch den 08.08. sind wir wieder da
August		
Ganzer August		Mittags geschlossen nur abends ab 18⁰⁰ Uhr geöffnet
Donnerstag	08.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
Freitag	09.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
Samstag	10.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
Donnerstag	15.08.	Austern & Krustentiere € 149.- exkl. Getränke
Sonntag	25.08.	Kochen mit Freunden 2024 letzte Ticket Phase € 249.- All-In
September		
Samstag	14.09.	Kochworkshop mit Linda Kunz & Salutarissimo gesund auf Sterne Niveau All-In € 149.- 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr
Donnerstag	19.09.	Menu Abend mit Salutarissimo & Tarbiana Store Mario & Linda 5 Gang Menu € 99.- Exkl. Getränke
Oktober		
Mittwoch	02.10.	Oktoberfest Menu Abend inkl. Bier Spezialitäten 5 Gang Menü rund um Bayrische Klassiker dazu Bierspezialitäten. € 149.- inkl. Menü & Bier Dirndl & Tracht gerne gesehen
Samstag Sonntag	19.&20.	Der Saucen Workshop 2 Tage 10 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche frei von Glutamat und Hilfsmittel >>> Jus Fonds Schaum Infusionen € 249.- All-In
Samstag	26.10.	Champagnerabend € 259.- All-In
	27.10. – 06.11.	Betriebsferien
November		
Mittwoch	06.11.	Winzervesper mit Weingut Bosch Kronau mit Andreas Braunecker Der Etwas andere Stammtisch mit Deftiger Brotzeit & feines aus der garbo Küche. Gesellig, Lustig, Lecker, € 99.- inkl. Vesper Wein Wasser
Montag	11.11.	Deutsche Freiland Gans Klassisch Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel € 69.- p. P. exkl. Getränke (Nur Gans an diesem Abend)
Mittwoch	20.11.	Das Wein Battle>Sommelier Vs. Winzer € 199.- 5 Gang Menu inkl. Menu/Wein/Wasser/Kaffee
Dezember		
Montag	23.12.	Ihr Menü @home for X-Mas Ausgabe 12⁰⁰-18⁰⁰ Uhr
Dienstag	24.12.	geschlossen
Mittwoch	25.12.	geschlossen
Donnerstag	26.12.	geschlossen
Freitag	27.12.	Geschlossen
Samstag	28.12.	Ab 18 Uhr geöffnet Mittags für Gruppen auf Anfrage
Sonntag	29.12.	Ab 18 Uhr geöffnet Mittags für Gruppen auf Anfrage
Montag	30.12.	Ab 18 Uhr geöffnet Mittags für Gruppen auf Anfrage
Dienstag	31.12.	Sylvester 7 Gang Menü Check-In ab 17:30 bis 18:30 Fixiertes Ende 23 ⁰⁰ Uhr so dass jeder pünktlich zu Neujahr wieder Zuhause ist. € 199.- exkl. Getränke
Januar	01.01. 02.01.	Geschlossen ab dem 03. Januar wieder normal geöffnet

Sichern Sie sich schnell einen Platz Mail-To: reservierung@garbo-loewen.de Call: 0721 – 78 00 70

>>>Alle Events geeignet als Geschenk Gutschein<<<

Event Kalender 2025

Januar		
	01.01.-02.01.2025	Geschlossen ab Freitag den 03.01. wieder geöffnet
Donnerstag	16.01.	Trüffel-Menü Abend 4 Gang Menü exkl. Getränke € 199.-
Samstag	25.01.	Sterne Koch-Workshop-Vegetarisch Küchenparty 10-16 Uhr € 149.- min. 8 Pax max. 12. Pax Das Perfekte Weihnachtsgeschenk
Februar		
Freitag	14.02.	Valentinstag 4 Gang Candle light Menü € 149.-
Samstag	15.02.	Valentins Kochworkshop für Paare € 149.- 10°-16° Uhr 4 Gänge voller Aromen inkl. Getränke € 149.- all In
	17.02 – 25.02	Betriebsferien
Mittwoch	26.02.	Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke
Donnerstag	27.02.	Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke
Freitag	28.02.	Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke
Samstag	01.03.	Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke
März		
Samstag	08.03.	Kochworkshop mit Linda Kunz & Salutarissimo gesund auf Sterne Niveau All-In € 149.- 10° -16° Uhr
Donnerstag	13.03.	Menu Abend mit Salutarissimo & Tarbiana Store Mario & Linda 5 Gang Menu € 99.- Exkl. Getränke
Donnerstag	20.03	La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker OLDSCHOOL but so Cool 6 Gänge € 149.- exkl. Getränke
April		
Samstag	05.04	Der Saucen Workshop 2 Tage 10°-15° Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche Jus I Fonds I Ragouts I Ragout Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>>€ 249.- All-In
Sonntag	06.04	
Donnerstag	17.04	Bouillabaisse Abend a la Kazda € 99.-
Ostern So	20.04	Oster Sonntag mittags Geöffnet
Oster Mo	21.04	geschlossen
Mai		
	04.05 – 13.05	Betriebsferien
Donnerstag	15.05	Sommelier/Winzer Battle Philippe Spielmann Vs. Johannes Jülg vom VDP Weingut Jülg/Schweigen „Blind Taste for all“ € 199.- 5 Gang M I 10 Lieblingsweine all In
Donnerstag	22.05	La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker OLDSCHOOL but so Cool 5 Gänge € 149.- exkl. Getränke
Samstag	24.05	Spargel Workshop alles rund um den Spargel 10°-16° Uhr all In...€ 179.-
Juni		
Sonntag	15.06	Baden-Baden Wein- & Gourmet-Festival by Falstaff 2025
Freitag	27.06-29.06	Eggensteiner Straßenfest Badische Klassiker&Cooles im Hof Zur Straße Wein&Champagner Stand: Burger & Austern
Juli		
Samstag	19.07.	Rosé Weine & BBQ € 125.- Inkl. BBQ-Buffer & Roseweine
	20.07. – 05.08.	Betriebsferien ab Mittwoch den 06.08. wieder geöffnet
August		
Mittwoch	06.08	Tapas Abend € 99.- Tapas Menü
Donnerstag	07.08	Tapas Abend € 99.- Tapas Menü
Freitag	08.08	Tapas Abend € 99.- Tapas Menü
Samstag	09.08	Tapas Abend € 99.- Tapas Menü
Donnerstag	14.08	Austern & Krustentiere
Donnerstag	21.08	BBQ-Ribs & Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen & Louisiana Ribs vom Smoker € 75.- exkl. Getränke.

>>>Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze, wir freuen uns Sehr auf Sie<<<
>>> Alle Events nur mit Vorkasse <<<