

# Event Kalender 2024/25

Juli		
Samstag	20.07.	<b>Rosé Weine &amp; BBQ € 119.-</b> Inkl. BBQ-Buffer & Roseweine
	21.07. – 07.08.	<b>Betriebsferien ab Mittwoch den 08.08. sind wir wieder da</b>
August		
Ganzer August		<b>Mittags geschlossen nur abends ab 18<sup>00</sup> Uhr geöffnet</b>
Donnerstag	08.08.	<b>Tapas Abend € 99.-</b> exkl. Getränke
Freitag	09.08.	<b>Tapas Abend € 99.-</b> exkl. Getränke
Samstag	10.08.	<b>Tapas Abend € 99.-</b> exkl. Getränke
Donnerstag	15.08.	<b>Austern &amp; Krustentiere € 149.-</b> exkl. Getränke
Sonntag	25.08.	<b>Kochen mit Freunden 2024 letzte Ticket Phase € 249.- All-In</b>
September		
Samstag	14.09.	<b>Kochworkshop mit Linda Kunz &amp; Salutarissimo</b> gesund auf Sterne Niveau All-In € 149.- 10 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> Uhr
Donnerstag	19.09.	<b>Menu Abend mit Salutarissimo &amp; Tarbiana Store Mario &amp; Linda</b> 5 Gang Menu € 99.- Exkl. Getränke
Oktober		
Mittwoch	02.10.	<b>Oktoberfest Menu Abend</b> inkl. Bier Spezialitäten 5 Gang Menü rund um Bayrische Klassiker dazu Bierspezialitäten. € 149.- inkl. Menü & Bier <b>Dirndl &amp; Tracht gerne gesehen</b>
Samstag Sonntag	19.&20.	<b>Der Saucen Workshop</b> 2 Tage 10 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> 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.	<b>Champagnerabend € 259.- All-In</b>
	27.10. – 06.11.	<b>Betriebsferien</b>
November		
Mittwoch	06.11.	<b>Winzervesper mit Weingut Bosch Kronau mit Andreas Braunecker</b> <b>Der Etwas andere Stammtisch mit Deftiger Brotzeit &amp; feines aus der garbo Küche.</b> Gesellig, Lustig, Lecker, € 99.- inkl. Vesper   Wein   Wasser
Montag	11.11.	<b>Deutsche Freiland Gans Klassisch</b> Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel € 69.- p. P. exkl. Getränke <b>(Nur Gans an diesem Abend)</b>
Mittwoch	20.11.	<b>Das Wein Battle&gt;Sommelier Vs. Winzer</b> € 199.- 5 Gang Menu inkl. Menu/Wein/Wasser/Kaffee
Dezember		
Montag	23.12.	<b>Ihr Menü @home for X-Mas Ausgabe 12<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> Uhr</b>
Dienstag	24.12.	<b>geschlossen</b>
Mittwoch	25.12.	<b>geschlossen</b>
Donnerstag	26.12.	<b>geschlossen</b>
Freitag	27.12.	<b>Geschlossen</b>
Samstag	28.12.	<b>Ab 18 Uhr geöffnet</b> Mittags für Gruppen auf Anfrage
Sonntag	29.12.	<b>Ab 18 Uhr geöffnet</b> Mittags für Gruppen auf Anfrage
Montag	30.12.	<b>Ab 18 Uhr geöffnet</b> Mittags für Gruppen auf Anfrage
Dienstag	31.12.	<b>Sylvester 7 Gang Menü Check-In ab 17:30 bis 18:30</b> Fixiertes Ende 23 <sup>00</sup> Uhr so dass jeder pünktlich zu Neujahr wieder Zuhause ist. € 199.- exkl. Getränke
Januar	01.01. 02.01.	<b>Geschlossen ab dem 03. Januar wieder normal geöffnet</b>

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

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

# Event Kalender 2025

Januar		
	01.01.-02.01.2025	<b>Geschlossen ab Freitag den 03.01. wieder geöffnet</b>
Donnerstag	16.01.	<b>Trüffel-Menü Abend 4 Gang Menü exkl. Getränke € 199.-</b>
Samstag	25.01.	<b>Sterne Koch-Workshop-Vegetarisch Küchenparty 10-16 Uhr € 149.- min. 8 Pax max. 12. Pax Das Perfekte Weihnachtsgeschenk</b>
Februar		
Freitag	14.02.	<b>Valentinstag 4 Gang Candle light Menü € 149.-</b>
Samstag	15.02.	<b>Valentins Kochworkshop</b> für Paare € 149.- 10 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> Uhr 4 Gänge voller Aromen inkl. Getränke € 149.- all In
	17.02 – 25.02	<b>Betriebsferien</b>
Mittwoch	26.02.	<b>Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
Donnerstag	27.02.	<b>Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
Freitag	28.02.	<b>Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
Samstag	01.03.	<b>Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
März		
Samstag	08.03.	<b>Kochworkshop mit Linda Kunz &amp; Salutarissimo</b> gesund auf Sterne Niveau All-In € 149.- 10 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> Uhr
Donnerstag	13.03.	<b>Menu Abend mit Salutarissimo &amp; Tarbiana Store Mario &amp; Linda</b> 5 Gang Menü € 99.- Exkl. Getränke
Donnerstag	20.03	<b>La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker OLDSCHOOL but so Cool 6 Gänge € 149.- exkl. Getränke</b>
April		
Samstag	05.04	<b>Der Saucen Workshop</b> 2 Tage 10 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche Jus   Fonds   Ragouts   Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>>€ 249.- All-In
Sonntag	06.04	
Donnerstag	17.04	<b>Bouillabaisse Abend a la Kazda € 99.-</b>
Ostern So	20.04	<b>Oster Sonntag mittags Geöffnet</b>
Oster Mo	21.04	<b>geschlossen</b>
Mai		
	04.05 – 13.05	<b>Betriebsferien</b>
Donnerstag	15.05	<b>Sommelier/Winzer Battle Philippe Spielmann Vs. Johannes Jülg vom VDP Weingut Jülg/Schweigen „Blind Taste for all“ € 199.- 5 Gang M   10 Lieblingsweine all In</b>
Donnerstag	22.05	<b>La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker OLDSCHOOL but so Cool 5 Gänge € 149.- exkl. Getränke</b>
Samstag	24.05	<b>Spargel Workshop</b> alles rund um den Spargel 10 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup> Uhr all In...€ 179.-
Juni		
Sonntag	15.06	<b>Baden-Baden Wein- &amp; Gourmet-Festival by Falstaff 2025</b>
Freitag	27.06-29.06	<b>Eggensteiner Straßenfest</b> Badische Klassiker&Cooles im Hof Zur Straße Wein&Champagner Stand: Burger & Austern
Juli		
Samstag	19.07.	<b>Rosé Weine &amp; BBQ € 125.-</b> Inkl. BBQ-Bufferet & Roseweine
	20.07. – 05.08.	<b>Betriebsferien ab Mittwoch den 06.08. wieder geöffnet</b>
August		
Mittwoch	06.08	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
Donnerstag	07.08	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
Freitag	08.08	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
Samstag	09.08	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
Donnerstag	14.08	<b>Austern &amp; Krustentiere</b>
Donnerstag	21.08	<b>BBQ-Ribs &amp; Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen &amp; Louisiana Ribs vom Smoker € 75.- exkl. Getränke.</b>

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