



S O M M E R T U R N I E R

Freitag, 31. Juli 2026

Liebe Bridgefreunde im Berchtesgadener Land und Umgebung,
sowie unsere Bridgefreunde in Österreich,

wir laden Euch herzlich zu unserem Sommerturnier im Castello in Piding ein. Zu Beginn wollen wir mit Euch mit einem Gläschen Sekt (oder Saft) anstoßen. Im Anschluss an das Turnier lassen wir den Tag bei einem gemeinsamen Abendessen ausklingen. Es gibt mehrere Gerichte zur Auswahl – bitte bei der Anmeldung angeben. Wasser und Apfelsaft während des Turniers sind kostenfrei. Alle weiteren Bestellungen wie z.B. Kaffee etc. werden vom Wirt separat abgerechnet.

- Termin:** Freitag, den 31. Juli 2026
- Registrierung + Prosecco-Empfang:** 13.30 – 14 Uhr
- Turnier:** 14 – 18 Uhr *(mit anschließender Siegerehrung)*
- Teilnehmerzahl:** max. 20 Tische
- Gemeinsames Abendessen:** ca. 18.30 Uhr
Bitte bei der Anmeldung Auswahl des Menüs angeben!
- Ort:** **Castello im Staufeneck (1. Stock – kein Aufzug)**
Schloßberg 4, 83451 Piding, Tel. +49-(0)8651-7167979
Ausreichende Parkplätze vor dem Haus
Das Castello liegt direkt an der A8, Ausfahrt Bad Reichenhall
- Spielformat:** **Paarturnier - Dreifachwertung**
(Der Bridgeclub Berchtesgadener Land führt durch das Turnier - die oberste Turnierleitung übernimmt Elisabeth Loidl)
- Unkostenbeitrag:** EUR 30,00 (wird vor dem Turnier entrichtet)
Beinhaltet das Abendessen, Wasser/Apfelschorle während des Turniers und den Prosecco-Empfang
- Preise:** Die ersten drei Paare erhalten je eine Flasche Prosecco
- Anmeldungen:** Bis Dienstag, 28. Juli 2026:
Email: info@bridgeclub-bgl.de - oder im Club

Der Vorstand des Bridgeclubs

Menü-Auswahl – auf der Rückseite

Spielort Bad Reichenhall: Hotel Erika, Adolf-Schmid-Str. 3, 83435 Bad Reichenhall – dienstags 14 Uhr
info@bridgeclub-bgl.de - www.bridgeclub-bgl.de
Sparkasse Berchtesgadener Land – IBAN DE69 7105 0000 0020 7475 98



Auswahl der Gerichte am Abend:

(möglichst eine Auswahl bei der Anmeldung mit angeben)

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Kalbsmedaillon: | Scaloppini ai Funghi:
Kalbsmedaillon mit Champignons |
| 2. Lasagne vegetarisch: | Lasagne dell Contadino Vegetaria
Schicht für Schicht ein Genuss: Vegetarisch mit frischem Gemüse, überbacken mit goldbraunem Käse |
| 3. Insalata con Scampi: | Großer gemischter Salat mit gegrillten Scampis |

Pizza kann auf Wunsch à la carte bestellt werden.

HINWEIS:

Sämtliche Gerichte werden frisch zubereitet. Wir bitten daher um Verständnis, wenn es zu Wartezeiten kommt. Qualität ist uns wichtig!