



Oktober 2025

EINLADUNG ZUM HERBSTTURNIER SAMSTAG 31. OKTOBER 2026

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

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

Shuttle Service. Bitte melden, wer mit unserem Shuttle-Service mitfahren möchte.

Termin:	<u>Samstag, den 31. Oktober 2026</u>
Registrierung + Sekt-Empfang:	13.30 – 14 Uhr
Turnier:	14 – 18 Uhr <i>(mit anschließender Siegerehrung)</i>
Teilnehmerzahl:	Maximal 16 Tische
Gemeinsames Abendessen:	ca. 18.30 Uhr Bitte bei der Anmeldung Auswahl des Menüs angeben !
Ort:	Hotel Kapuzinerhof in 83410 Laufen, Schloßplatz 4 Tel. 08682-9540 Parken in der öffentlichen Tiefgarage gegenüber
Spielformat:	Paarturnier - Dreifachwertung <i>(Der Bridgeclub Berchtesgadener Land führt durch das Turnier - die oberste Turnierleitung übernimmt Elisabeth Loidl)</i>
Unkostenbeitrag:	EUR 35 <i>(wird vor dem Turnier eingesammelt)</i>
Preise:	Die ersten drei Paare erhalten je einen Preis
Anmeldungen:	<u>Spätestens Donnerstag, 29. Oktober 2026:</u> info@bridgeclub-bgl.de oder im Club

Mit herzlichen Grüßen,
der Vorstand des Bridgeclubs BGL

Menü-Auswahl – auf der Rückseite



Auswahl der Gerichte am Abend:

(möglichst eine Auswahl bei der Anmeldung angeben)

- | | |
|--|--|
| 1. Schnitzel „Wiener Art“ Hendlfilet: | Hendlfilet, Bio Natur Pommes frites
Kalt gerührte Preiselbeeren
Herbstsalat |
| 2. Hirsch-Pflanzerl: | Hirsch-Pflanzerl, Sellerie-Kartoffelpüree
Preiselbeer-Bratenjus
Konfiertes Wirsing |
| 3. Zanderfilet: | Zanderfilet, Café de Paris Butter
Sellerie-Kartoffelpüree
Konfiertes Wirsing
Rotweinzwiebeln |
| 4. Großer Herbstsalat: | Großer gemischter Salatteller / KapuzinerHOF Dressing
(Rohkostauswahl: Apfel & Sellerie, Karotte & Rote Beete,
Spitzkohl, Zuckermais, Kürbiskerne)
mit gratinierter Butternuss-Kürbis
Camembert, Olivenöl-Walnüsse, Honig, Thymian |