

Einladung zur Privatkellerei van Nahmen

am 25. Oktober 2017 führt uns die Heimatkunde zur Privatkellerei van Nahmen in Hamminkeln

1917, also vor 100 Jahren, wurde die rheinische Apfelkrautfabrik der Familie van Nahmen gegründet. Heute werden bei van Nahmen immer noch heimische Früchte gekeltert.

Wir erleben, bei der Führung(bis zu zwei Stunden) durch die neue Produktionsanlage, den Weg von der Anlieferung bis zur Abfüllung in die Flaschen und erfahren Wissenswertes über die Firmengeschichte.
Auch eine Verkostung der Säfte steht auf dem Plan.

Wir treffen uns um 10:30 Uhr bei van Nahmen (Diersfordter Str. 27, 46499 Hamminkeln).
Parkmöglichkeiten gibt es an der kath.Kirche, Diersfordter Str.

Die Mittagspause wollen wir im Gasthof Buschmann, Hauptstr. 53, Hamminkeln-Ringenberg, einlegen.

Aus organisatorischen Gründen bittet der Gasthof uns, die gewünschten Speisen, bis zum 19.10., aus der beiliegenden Speisekarte auszuwählen und vorzubestellen.

Wir bitten, den Kostenbeitrag von 8,00€ pro Person, bis zum 19. Oktober, auf das u.a. Konto zu überweisen und die gewählte Speise, bei Werner.Baulig@t-online.de anzuzeigen.
Wie gewohnt, gilt Ihre Überweisung als Ihre Anmeldung.

2Anlagen

Mit freundlichen Grüßen

SBR Telekom Wesel

Gudrun Mielke (02 81) 16 38 11 35;
Werner Römer (0 28 50) 92 60;
Klaus Marenberg (02 81) 76 67;

Wilhelm Riemenschneider (0 20 64) 5 70 87;
Werner Baulig (0 28 55) 37 97;
Benhard Überdick (02845) 80522

Walter Senger (02821 25727);
Wolfgang Bastian (0 28 56) 98 09 90;

E-Mail Werner.Baulig@t-online.de

Homepage www.bew-telekom-wesel.de

Hauptgänge

Jäger- (2.3.13.21a.22.23.26.27.) oder Zigeunerschnitzel (2. 5.21a.22.23.26.) mit Pommes frites	8,50
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Früchten in Currysoße, Reis und Salat (5.21a.22.26.27.)	10,20
Kleine Portion	7,90
Schweinemedallions mit Rahmchampignons Broccoli und Kroketten (3.21a.22.25a.)	13,50
Kleine Portion	9,80
Rumpsteak mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln (2. 3.22.)	14,90
Gebratener Zander auf Lauchgemüse Herzoginkartoffeln (13.15.21a.22.23.)	14,20
Gebratener Seehecht auf Paprikagemüse Kartoffelplätzchen (1.13.15.21a.22.23.)	13,90
Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken Röstinchen und Salatbeilage (2.3.5.21a.22.23.)	9,00

Zusatzstoffe und Allergene siehe Dessertkarte

Suppen

Tomatensuppe	3,00
Kürbissuppe (13.22.)	3,00
Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Klößchen (21a.22.23.26.)	3,60

Salate

Kleiner gemischter Salat (3.5.21a.22.23.26.27.)	4,00
Großer Salat mit gebratenen Putenstreifen und Champignons, Toast und Butter (3.5.21a.22.23.26.27.)	7,70
Großer Salatteller mit gebackenen Calamares und Knoblauchsoße, Toast und Butter (3.5.17.21a.22.23.26.27.)	8,50

Vegetarisch

Hirsennocken mit Paprika- Sahne- Gemüse gemischte Blattsalate (5.21a.22.23.26.27.)	7,80
Wildreisbrätlinge mit Kräutersoße und buntem Gemüse (21a.22.23.26.29.)	7,80
Buchweizenbrätlinge auf Blattspinat (21a.22.23.)	7,80

Zusatzstoffe und Allergene siehe Dessertkarte