



# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

### Einladung ins Carpe Diem in Salzburg

Es ist Mittwoch und wir hatten das Vergnügen der Einladung ins **Carpe Diem** inmitten von Salzburg zu folgen.

Am Abend trafen wir uns in der bekannten Getreidegasse. Ins Carpe Diem rein, an der Bar vorbei hoch in den ersten Stock.

Empfangen wurden wir mit einem Gläschen Rose Champagner.





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Es war wieder einmal ein freudiges Ereignis. Natürlich darf ich hier auch Lisa Leopardi und Thomas Beinsteiner lobend erwähnen, die sich die Mühe der Organisation ganz speziell für uns Clefdor`s gemacht hat. Auch ein Dankeschön dem Herrn **Roland Neulinger**, der als Chef des Carpe Diem einen wunderschönen Abend ermöglicht hat.



# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Ich darf generell hier ein großes Dankeschön an alle unsere Gönner richten. Es ist dermaßen wichtig solche Abende etc. durchzuführen.  
Der Informationsaustausch, die Neuigkeiten, die Anregungen und die Koordinationen die aus solchen Zusammenkünften immer entstehen, können im wahrsten Sinne des Wortes nicht mit Gold aufgewogen werden.  
Zuallerletzt darf man auch die Geschäfte und Nachfolgegeschäfte für unsere Partner, Sponsoren und Gönnern nicht außer Acht lassen.

Nochmals an Alle ein herzliches DANKE.



# Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL



Aber zurück zu unserem Abend. Da es wie auch letztes Jahr etwas legerer ablief, hatten wir die Möglichkeit jede einzelne Speise in der Küche zu holen, oder aber auch uns bedienen zu lassen.



# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



## Das Menü :

### **Hai-Society Kulinarium Party**

Frühlingsgemüse süß-sauer in Nussbutter & Frisée





# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

\*\*\*\*\*

Tofu mit Erbsen, Honig & Granatapfel

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée von der Schwarzwurzel,  
Apfel & schwarzen Nüssen



\*\*\*\*\*

Burrataravioli mit Pinienkernen,  
Brennesselschaum  
& Marillenkernöl  
(wahlweise mit Wolfsbarsch)



\*\*\*\*\*

Safranrisotto mit marinierten Pomeraden  
& Pilzgremolata



# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

(wahlweise mit Bio-Kalbsrücken)



\*\*\*\*\*

Vacherin Mont-d`Or mit Rhabarber  
& Trüffelschaum



\*\*\*\*\*



# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL

Schokovariation „Carpe Diem“ mit Himbeeren



Das Kulinarium wurde mit Bier und Wein begleitet. Wobei ich hier die lokale **Trumer Brauerei**, dem **Winzer Waldschütz** und auch als „Absacker“ die **Schnapsbrennerei Gansloser** für die gelungenen Auswahlen gratulieren darf.





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Zu guter Letzt und auch zu großer Überraschung und Freude von unserer Seite konnte unser Vizepräsident Florian Muigg das Highlight des Tages ankündigen.

Eine Festrede musste natürlich sein ..... Wir haben ein neues **Ehrenmitglied .... Thomas Beinsteiner** von Panorama Tours bekam die Ehrenmitgliedschaft verliehen und die Urkunde überreicht.

**Herzliche Gratulation!!**





# Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





# Les Clefs d'Or Austria

CONCIERGE d'HOTEL





# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL



Zu erwähnen ist das ebenso Frau **Ilse Fischer von AVIS** zwei Wochen zuvor die **Ehrenmitgliedschaft** überreicht bekommen hat.

**Herzliche Gratulation** im Nachhinein.



# Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL





# Les Clefs d`Or Austria

## CONCIERGE d`HOTEL



Daraufhin musste natürlich noch ein Gläschen zum anstoßen und zum Feiern getrunken werden.

Dieser Abend endete leider wieder einmal viel zu schnell, wobei wir freuen uns schon auf ein nächstes mal.

Im Carpe Diem, beim Panorama-Stammtisch, mit Ilse Fischer oder bei einem weiteren erfreulichem Anlass.

Aber wir werden Euch auf dem laufenden halten - im nächsten Bericht.

Danke an Alle

**Vives Les Clefs d'Or**

Euer Friedhelm

P.S. weitere öffentliche Fotos können hier noch besichtigt werden.

[http://www.salzburg-cityguide.at/de/partyzone/detail/carpe-diem-hai-society-kulinarium-party\\_201361](http://www.salzburg-cityguide.at/de/partyzone/detail/carpe-diem-hai-society-kulinarium-party_201361)