



Liedberger Landgasthaus

2012

Ein Kochbuch darf auch unterhaltsam sein!!

Wenn Sie an den Einblicken in die Küche des Landgasthauses interessiert sind und gerne die 32 Rezepte aus der Feder von Peter Schmitt probieren möchten, dann können Sie das Buch bei uns im Landgasthaus und an verschiedenen Verkaufsstellen in Korschenbroich, Kaarst, Neuss, Grevenbroich und in Mönchengladbach bekommen.

Gerne senden wir Ihnen das Buch auch per Post zu. Bitte überweisen Sie dann 32,00 € (28,00 € zzgl. Porto und Verpackung) an folgende Bankverbindung:

Gladbacher Bank AG,
Konto 509 156 1010
BLZ 310 601 81

Die Adresse im Überweisungsträger notieren und ggf. auch einen Text, den Peter Schmitt dann für Sie persönlich hineinschreiben kann, vermerken.

Die Liste der Verkaufsstellen fügen wir am Ende des Veranstaltungskalenders an. Sie wird immer wieder aktualisiert.

Viel Spaß beim Schmökern, Kochen und Genießen wünschen

Susanne und Peter Schmitt



Veranstaltungen

Bereits vergangene Veranstaltungen, die wir in dieser Form im kommenden Jahr wiederholen möchten, belasse ich nur mit dem Termin und dem Thema , **aber dann in grüner Schrift** im Kalender.


Brunch auf einen Blick:

8. April : Osterbrunch - 31,00 € pro Erwachsenen
19. August: Musikalischer Brunch - 33,00 €
25. Dezember: Weihnachtsbrunch - 33,00 €

Veranstaltungen :

- 26. Januar** **10. Neusser Geniebertreff**
Genießer und Gastronomen treffen sich zum unterhaltsamen
Schlemmen in der Stadthalle Neuss
Einlass 18.00 Uhr
- 28. Januar** **Peter Schmitt - Showkochen**
in der Präsentationsküche bei Schaffrath Mönchengladbach
- weitere Termine folgen -
- 04. Februar** *Family Dinner* – Hoher Besuch auf Hohenstein
Einlass 18.00 Uhr *ausgebucht*
- 14. Februar** **Valentinstagsmenu – Nicht nur für Verliebte!**
- 6. März** Frisch Innovativ Traditionell
und **durch den Frühling**
13. März Vortrag und Verkostung
Ernährungslehre nach traditioneller, chinesischer Medizin
im Einklang mit den regionalen Gegebenheiten
- mehr dazu auf der Seite „Aktuelles“ -
- 7. März** **Degustations Menu in der tour de menu**
mit Markus Del Monego
Weine aus der Region Sud de France Languedoc – Roussillon
werden uns auf unverwechselbar ehrliche Art und Weise vorgestellt.
Alle Infos auch unter Aktuelles!
- 9. März** *Family Dinner* – **Der Schatz von Hohenstein**
Einlass 18.30 Uhr

23.März
16.00 Uhr
Ausstellungseröffnung mit Auftaktveranstaltung
Vortrag mit Kinderbetreuung
Bronzekunst vom Gedanken bis zur Fertigstellung
Vortrag mit Anschauungsmaterial von Renate Fellner
Kostenfrei

1. bis 25. März :
tour de menu 

Unser Reise in den Frühling führt uns in den Süden Frankreichs
Abschlussveranstaltung/Siegerehrung
Montag, 16. Mai 2011 ab 19.00 Uhr im Klosterhof – Bistro im
Maxhaus

1.April
Family Dinner – **Das Indische Taschentuch –**
Krimischwank

Einlass 17.00 Uhr

8.April **Osterbrunch**

März bis
August
Mit allen Sinnen genießen – Bronzekunst in Natur und Raum
Die Bildhauerin Renate Fellner aus Jüchen stellt aus
Zu unserer Ausstellung finden alle Informationen unter Aktuelles
<http://www.llgh.de/aktuell3.pdf>

20.April
18.30 Uhr
Einblicke in die Arbeitswelt der Künstlerin Renate Fellner
Vortrag mit Anschauungsmaterial
Kostenfrei

17.Mai
15.00 Uhr
Mit allen Sinnen genießen
Musiker und Bildhauerin zum „Anfassen“

12. Juni
und
19. Juni
Frisch Innovativ Traditionell
durch den Sommer

22.Juni
15.00 Uhr
Anschaulicher Vortrag über die Bildhauerei für Junge
und jung gebliebene Interessierte
ein Stück Erdbeerkuchen mit Sahne und ein Könnchen
Kaffee € 6,20

- 18. Juli** **Gipsrelief erstellen – Renate Fellner erklärt die Entstehung einer Skulptur** und erstellt mit interessierten Kindern im Grundschulalter ein Gipsrelief – Malkittel mitbringen.
15.00 bis Materialkosten inklusive einem Getränk € 7,00 pro Kind
18.00 Uhr
- 21. August** **Musikalischer Brunch mit dem Boundless Dixieland Quartett**
Wir nehmen Abschied von Esel Pepito und den anderen Bronzefiguren
Ausstellung der jungen Künstler
- September und November** **Frisch Innovativ Traditionell**
durch den Herbst und Winter
- 15. November** **Trüffelgala**
ab 19.30 Uhr zum Aperitif
durch den Abend führt Sie Herr Ralf Bos, Bos Food, Meerbusch
- 29. November** **Candle Light Dinner**
- 25. Dezember** **Weihnachtsbrunch**
- 31. Dezember** **Silvester – Menu**

Weitere Programmpunkt und Termine sind derzeit in der Vorbereitung. Bitte schauen Sie immer mal wieder in unsere Internetseite nach, in den Veranstaltungskalender oder kommen Sie einfach zu uns nach Liedberg.

Bis dahin verbleiben wir mit herzlichen Grüßen

Susanne und Peter Feil

Verkaufsstellen für der Kochbuch ehrlich wie ein Butterbrot:

Ziegen-Bauernhof Nilgen Schmitz,
Kommerweg 11, 41352 Korschenbroich, Tel: 02166/87760
www.ziegenhof-nilgen-schmitz.de

Kaffee-Erlebnis – Heinz Peltzer
Hauptstraße 57, 41352 Korschenbroich, Tel: 02182/5782708
www.kaffee-erlebnis.com

Aktualisiert am 18.04.2012

Markthalle und Fruchtecenter Busch

Scherfhausen 94, 41352 Korschenbroich, Tel: 02182/4573

www.markthalle-busch.de

Kiosk Morjan

Konstantinstr. 166, 41238 Mönchengladbach, Tel: 0160/91908672

Bäckerei Otten

Mühlenstraße, 41352 Korschenbroich, Tel: 02161/640807

Bäckerei Held

Sternenfeld 63, 41238 Mönchengladbach, Tel: 02166/87429

Die Conche - Pralinen und Feinkost

Ladestraße 1, 41352 Korschenbroich, Tel: 02161/6880036

www.dieconche.de

Blütenreich – kreative Floristik

Karola Bender, Neusser Straße 4, 41564 Kaarst, Tel: 02131/605171

www.bluetenreich-kaarst.de

Gutenberg Buchhandlung Korschenbroich

Sebastianunsstraße 4, 41352 Korschenbroich, Tel: 02161/ 402 59 87

Buch- und Kunstkabinett Konrad Mönter KG

Kirchplatz 1 – 5, 40670 Meerbusch, Tel: 02159 / 3530

Antiquariat, Galerie, Kultur, Lesungen, Konzerte

www.konradmoenter.de

und weitere folgen