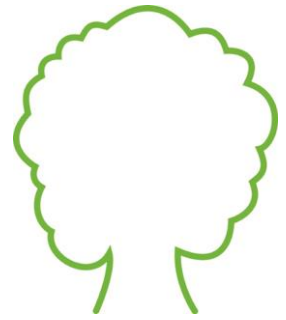


Veranstaltungen 2019



**GENUSSAKADEMIE 7:**  
**UNA NOTTE ITALIANA**



**Eine kulinarisch-musikalisch-literarische  
Sehnsuchtsreise  
Mit Raphael Pauß (Tenor)**

**Sonntag, 31. März 2019, 18.30 Uhr**  
**Liedberger Landgasthaus, Landstr. 19**  
**Korschenbroich-Liedberg**

**59,50 Euro**  
**(inkl. Programm & Menü)**

**Brunch auf einen Blick jeweils von 11 bis 14 Uhr  
mit einem kleinen aber feinen Frühstück**

21. April 2019      Osterbrunch • 38,00 € für Erwachsene  
25. Dezember      Weihnachtsbrunch • 38,00 € für Erwachsene

**Sonderöffnungszeiten**

**MONTAGS und DIENSTAGS haben wir RUHETAG**

---

21.04.2019	Ostersonntag	durchgehend geöffnet
22.04.2019	Ostermontag	durchgehend geöffnet
23.04.2019	Dienstag	geschlossen

---

09.06.2019	Pfingstsonntag	durchgehend geöffnet
10.06.2019	Pfingstmontag	durchgehend geöffnet
11.06.2019	Dienstag	geschlossen

---

**Im November und Dezember haben wir jeweils dienstags geöffnet**

23.12.2018	geschlossen
24.12.2018	geschlossen
25.12.2018	Brunch (11.00 Uhr bis 14.30 Uhr)
26.12.2018	mittags und abends geöffnet
27.12.-30.12.19	durchgehend geöffnet
31.12.2018	ab 19.00 Uhr Silvestermenu

---

01.01.-07.01.20	geschlossen
ab 08.01.2019	ab 11.00 Uhr geöffnet

## Liedberger Abendführungen

Liedberg und unsere Geschichte auf unterhaltsame Art und Weise besser kennen lernen.

Reservieren Sie schon heute Ihren Wunschtermin unter 02166 / 87294.

### **Nun kommt, Ihr Leut' und lasst Euch sagen!**

Begleiten Sie unseren Gästeführer Gerd Busch mit seiner Laterne auf eine spannende Zeitreise durch das abendliche Liedberg. Vorbei an historischen Sehenswürdigkeiten wie Marktplatz, Mühlenturm oder Schloss erwarten Sie interessante und amüsante Geschichten auf dieser beliebten Tour. Zum Schluss besichtigen Sie in unserem Haus noch den größten Liedberger Gewölbekeller, bevor wir Sie in unseren Gasträumen mit einer pikanten Vesper verwöhnen.

Dauer der Führung ca. 90 Minuten und nur mit verbindlicher Anmeldung.

Karten können Sie im Liedberger Landgasthaus kaufen.

Treffpunkt 15 Minuten vor der Veranstaltung,

Beginn 18.30 Uhr ab Landgasthaus

Kosten 29,50 € für die Führung inklusive dem anschließenden Abendessen.

Die Veranstaltung findet auch bei Regenwetter statt!

Dieses Event bieten wir Ihnen ab 10 Personen, außer montags und dienstags, auch individuell an, d.h. Sie bestimmen nach Terminabsprache den Tag und die Uhrzeit. Oder entscheiden Sie sich alternativ für die schaurig schöne Führung "Henker, Galgen & Folterstuhl", die meditative Führung, die Bierführung oder die Führung „Duett“.

Zur diesen Führungen finden Sie weitere Informationen unter Veranstaltungen auf unserer Internet Seite.

Ideal für Ihre Geburtstags-, Betriebs- oder Weihnachtsfeier, als Geschenkgutschein u.v.m.

### **Termine:**

28.02. und „Henker, Galgen & Folterstuhl“ \*

01.03.19 (Altweiber und Karnevals Freitag)

Tipp: nur für Erwachsene

29.03.19 Liedberger Abendführung

Eines der schönsten Dörfer Deutschlands besser kennen lernen

03.05.19 Liedberger Abendführung „Mühlenturm to go“ \*

Mit Besteigung und Historie des Mühlenturmes

31.05.19 Liedberger Abendführung „Auf einen Blick“

Mit Insider Abstecher: Liedberger Zeitepochen auf einen Blick“

28.06. und Liedberger Bierführungen

29.06.19 das Sommer High Light für einen geselligen Abend mit Freunden

27.07.19 Abendführung „Duett“

ein unterhaltsamer und ganz privater Abend für 2 Personen

\* begrenzte Teilnehmerzahl

Bitte beachten Sie auch die nur individuell buchbare Abendführung "Duett" für zwei Personen, inkl. Aperitif und romantischer Überraschung im historischen Gewölbekeller. Unser neues High Light wird auch Sie begeistern!

**ab 01.11. gibt es GÄNSE**

**bis 16.12.2018** Klassisches Martinsgänseessen

Wählen Sie Brust oder Keule, dazu servieren wir Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen und einen Bratapfel

Oder die Gänsebrust mal anders zubereitet....

Lassen Sie sich überraschen!

Wir servieren unsere Gänsegerichte bis zum 03. Dezember

**31. Dezember Silvester – Menu**

**Aperitif 19.00 Uhr – Beginn 19.30 Uhr - Menu bis 23.00 Uhr**

Wer mag, kann mit uns mit bester Aussicht auf die Feuerwerke im Umland in das neue Jahr feiern. Gäste die lieber anderswo den Jahreswechsel erleben möchten, haben nach dem Menuservice ausreichend Zeit aufzubrechen.

Liebe Gäste,

wir werden in diesem Jahr aus Rücksicht auf die Umwelt kein Feuerwerk in unserem Garten zünden. Wir haben eine großartige Aussicht auf unser Umland.

Den Kostenanteil an unserem Feuerwerk stellen wir der Aktion „Solibrot“ von Misereor zur Verfügung. Damit unterstützen wir ein Projekt eines Grundkurses des Gymnasium Korschenbroich. Mehr dazu auf der folgenden Seite:

## Unser Projekt

### Solibrot – Hilfe zur Selbsthilfe

110 junge Frauen und Männer arbeiten derzeit in der Gastronomieschule Ho-Chi-Minh-Stadt. In ihrer dreijährigen Ausbildung lernen die ‚Azubis‘ weit mehr als nur Kochen und Servieren. Auf dem Stundenplan, der in Vietnam *einzigartig* ist, steht Hygiene und Ernährungslehre ebenso wie Englisch. Aber was dem Gründer Francis Van Hoi besonders am Herzen liegt, ist die *persönliche Entwicklung* der jungen Menschen.



Ihr ‚Q1 Oberstufen Grundkurs 2018 Religion‘ des Gymnasiums in Korschenbroich!

*Für weitere Informationen besuchen Sie*

*[www.misereor.de/informieren/hilfe-zur-selbsthilfe/vietnam](http://www.misereor.de/informieren/hilfe-zur-selbsthilfe/vietnam)*

### **Aschermittwoch**

traditionelle und ausgefallenen Fischgerichte...

nicht nur für diesen Tag....

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Fischzeit!

**14. Februar**

**Valentinstag**

20.03. bis  
14.04.2019

tour de menu

## *Menu*

*Gebratenes Ciabatta  
mit Estragon Orangennage, Rucola  
und argentinischer Wildwassergarnele*



*Spinatcremesuppe  
mit schottischen Räucherlachsstreifen  
und Parmesan-Croûtons*



*Medaillon vom argentinischen  
Corona del Sur Rinderfilet  
auf Bärlauch-Gnocchi  
mit Tomatencreme und Kräuterrelish*

*oder*

*Skrei Winterkabeljaufilet  
mit Butter-Kräuterbrösel überkrustet auf Zitronen-Butterstampfkartoffeln  
mit schwarzer Senfsauce  
und Mandel- Brokkoli-Röschen*



*Himbeersorbet  
mit beschwipstem Himbeerschaum  
auf karamellisierten Nusskernen  
und Himbeer-Popcorn*

**39,50 € pro Person**

oder entscheiden sie sich für das vegetarische Hauptgericht

**31.03.2019**

**UNA NOTTE ITALIANA**

- siehe die Informationen auf der ersten Seite dieses  
Veranstaltungskalenders -

**Ab April**  
in Büttgen

Frischer knackiger Spargel vom Spargelhof Robertz

**Juli / August**

**Sommerferienaktion „Eiskeller“**

Kostenfreie Kurzführung zur Historie des Landgasthauses mit Besichtigung der Gewölbe und früheren Eiskelleranlage.

**Dauer ca. 45 Min**

**Treffpunkt: Haupteingang,**

**keine Anmeldung erforderlich!**

Unser absolutes Highlight im Herbst !!

**November 19**

**Schwarz-Weiße Trüffelgala**

Begleitet vom „Trüffelpapst“ Ralf Bos,

dem EU-weit anerkannten Trüffelfachmann.

Lassen Sie sich einfach überraschen!

Anmeldung erforderlich!

**Im November....**

**Abende bei Kerzenschein - lassen Sie sich überraschen!**

**23.11.2019**

**"Adventlicher Markt im Liedberger Gewölbekeller"**

**von 11.00 - 17.00 Uhr**

Freuen Sie sich mit uns auf ein besonderes Event, denn wir veranstalten in diesem Jahr wieder unseren adventlichen Markt im Liedberger Landgasthaus. Dieser kleine aber feine Markt findet in unserem historischen Gewölbekeller aus dem 19. Jhdt. statt und sorgt für ein romantisches Ambiente das seines Gleichen sucht. Ausgesuchte Händler präsentieren Ihnen kulinarisches (probieren erwünscht), erlesenen Silberschmuck, veredelte Kerzen, eine mobile Puppenklinik,

handgefertigtes zum Advent u.v.m. Natürlich verwöhnen wir Sie an diesem Tag auch mit unserer hauseigenen Gastronomie und das im doppelten Sinn. Genießen Sie tief unten im Gewölbekeller unseren Hausglühwein und andere Köstlichkeiten oder kombinieren Sie den Adventmarkt doch gleich mit einem Besuch in unserem Restaurant. Der Adventmarkt ist von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet und Sie erreichen ihn durch unseren Haupteingang. Parkmöglichkeiten finden Sie im Bereich der B 230 oder auf dem Großparkplatz unterhalb der Ortschaft.

Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch!



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

Bis dahin verbleiben wir mit herzlichen Grüßen!

Susanne und Peter Jenz



**Einfach und ehrlich...**

**...lecker!**

~~~~~

**Wir haben da eine Idee zum „Verschenken“!**

**Das „ehrliche Kochbuch“  
ab Juli 2016 zum 15 jähren Betriebsjubiläum von  
Simone und Peter Schmitt  
für 18,00 €**

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 Korschenbroich, Kaarst, Neuss, Grevenbroich und Mönchengladbach bekommen.

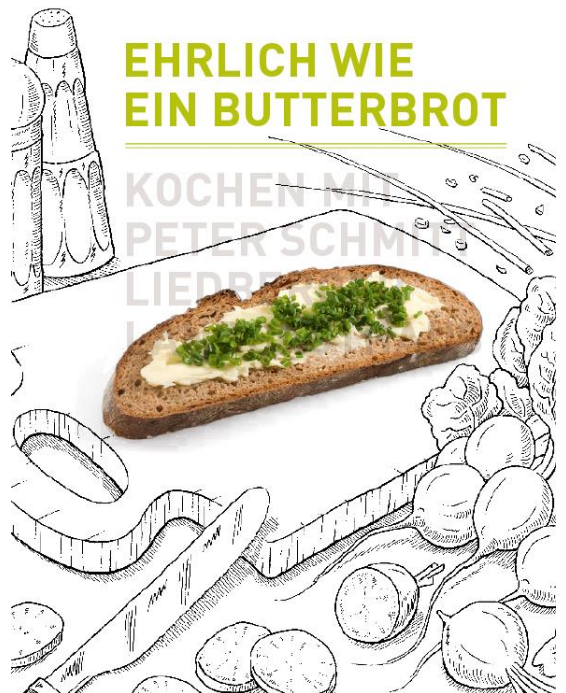
Gerne senden wir Ihnen das Buch auch per Post zu. Bitte überweisen Sie dann 18,00 € an folgende Bankverbindung:

Gladbacher Bank AG,  
Iban DE51 3106 0181 5091 5610 10  
BIC GENODED1GBM

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

Viel Spaß beim Schmökern, Kochen und Genießen wünschen

*Simone und Peter Schmitt*



in  
in