



gastro**news**

Neuheiten & Aktuelles von **gastromenü Ulm** – catering & events

Ausgabe 30
Mai 2012

!
Preisrätsel
auf S. 4 ...



INHALT:

NEU! AVIRA Tettang 1

Hausgemachte Nudeln 1

**Unser Partner:
moser entertainment** 2

gastrosplitter** und
„Auf ein Wort“
von Thomas Eifert** 2

Neue Rubrik: inbalance 3

Ausgezeichnet! 3

Hätten Sie es gewusst? 3

www.lago-ulm.de 3

Unser Mitarbeiterteam 4

**Unser Rezept-Tipp:
Hirschkalbsrücken unter
der Macadamiakruste** 4

Das Gewinnspiel 4

AVIRA – Casino für schlaue Köpfe

Innovative Gestaltung des Restaurants für kreative Auszeiten der Mitarbeiter



Mal im ganz neuen Design – Ausgabestation und Avira-Casino-Team um Leiter Wolfgang Hane

Avira ist mit rund 100 Millionen Kunden und 450 Mitarbeitern ein weltweit führender Softwareanbieter selbst entwickelter Sicherheitslösungen für den professionellen und privaten Einsatz. Das Unternehmen gehört mit mehr als 25-jähriger Erfahrung zu den Pionieren in diesem Bereich.



Das neue Firmengebäude in Tettang © Felix Kaestle

Im Januar 2012 wurde das neue Firmengebäude am Stammsitz Tettang bezogen und das nagelneue Mitarbeiterrestaurant im Zentrum des Gebäudes eröffnet. Das helle und freundliche Casino mit großzügiger Bepflanzung und schöner Außenterrasse lädt zum Verweilen und Erholen ein. Neben dem klassischen Frühstücksangebot und der warmen Zwischenversorgung am Vormittag bietet die italienische Cafébar „ChocaVira“ Entspannung. Mit Choco Cookies, Brownies, frisch gepressten Frucht-



säften, Kaffeespezialitäten aus der Cimbali-Maschine oder Chai-Latte können die Avira-Mitarbeiter in bequemen Loungesseln Auszeiten nehmen.

Italienische Kaffeespezialitäten

Wie es sich für einen Softwarespezialisten gehört, wird der tägliche Menüplan auf einem großen Plasmabildschirm präsentiert. Rund 170 Tischgäste nutzen die frische Küche und das reichhaltige Salatbuffet täglich. Tendenz steigend.

Ein weiteres Highlight ist die Dachterrasse in der dritten Etage: 200 m² herrliche Aussicht auf die Alpen und den Bodensee – hier können tolle Sommerparties gefeiert werden!



Blick in das großzügige Betriebsrestaurant



Diese Cafébar lässt keine Wünsche offen

Hausgemachte Teigwaren

Die Testläufe waren äußerst vielversprechend!



Unser neues Steckenpferd sind die Nudeln! Wie bereits angekündigt, wird ab September hausgemachte Pasta in unseren Speiseplan einziehen. Hochwertige natürliche Teigzutaten, frische Füllungen aus unserer hauseigenen Metzgerei, erstklassige Maschinen und Profis am Werk ergeben gepresste, gewalzte und gefüllte Teigwaren. Beim Testlauf im April wurden Maultaschen mit verschiedenen Füllungen, Tagliatelle, feine Ravioli und schwäbische breite Nudeln hergestellt.



Impressum / Herausgeber:

gastromenü GmbH
Steinbeisstr. 7
89079 Ulm
Telefon 0731/ 9 46 11-0
www.gastromenue.de
info@gastromenue.de

Redaktion: Freya Schmid
Layout: Designbüro Bauer, Ulm

moser entertainment

Veranstaltungsarchitekten



Sonder-illumination des Ulmer Wahrzeichens

Für Wolfgang Moser sind Veranstaltungen nicht nur ein Zusammenspiel von Technik und Programminhalten, für ihn sind Veranstaltungen hauptsächlich Emotionen. Jede Festlichkeit, ob unterhaltsam oder informativ, hat ihre eigene Atmosphäre, die er mit viel Gespür und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Licht-, Video- und Ton-technik hervorhebt.

Seit bald 25 Jahren hat er sich mit seiner Firma moser entertainment fest im süddeutschen Bereich etabliert. Zwischen Stuttgart und München und zwischen Aalen und dem Bodensee finden sich unzählige Firmen und Veranstalter, die seit vielen Jahren auf die Erfahrung und das Know-how von Wolfgang Moser und seiner Crew zählen. Um neben vielen Firmenfeiern und Präsentationen nur einige Beispiele zu nennen: die Konstanzer Sommernächte, die Langen

Nächte im Legoland Deutschland, Sportbeschallungen in der ratiopharm arena Ulm/Neu-Ulm und in zahlreichen erstklassigen Stadien, der Erdinger Meister Cup Baden-Württemberg, der Einstein Marathon in Ulm, sämtliche Off-Air Veranstaltungen des privaten Senders Radio Arabella München, der Steiff Sommer in Giengen, „Dank Ehrenamt“ des Landes Baden-Württemberg in Stuttgart...

Zudem ist moser entertainment seit mehr als 20 Jahren exklusiver Technikpartner des baden-württembergischen Bereichsenders Radio 7 bei allen seinen Off-Air Events: die traditionelle Sun+Fun-Tour, das legendäre Ski-Opening, die beliebten Radio 7 Party-nächte und und und ... – moser entertainment ist immer vor Ort dabei.

Und seit der Eröffnung der „Oldtimerfabrik Classic“ in Neu-Ulm vor 2 Jahren ist moser entertainment auch dort fester Partner bei allen Veranstaltungen in dieser außergewöhnlichen Location.

Unvergessliche Highlights für die Firma, die ihren Sitz in Blaustein hat, waren die Open Airs am Ulmer Münsterplatz mit den Weltstars Pink 2007 und Simply Red 2009, die



Einladender Eingangsbereich zur Abend-Gala

sie eigenverantwortlich veranstaltet hatte, sowie im Dezember 2011 die technische Ausstattung der After-Show-Party der letzten „Wetten Dass“-Sendung mit Thomas Gottschalk in Friedrichshafen.

Jedoch nicht nur im Eventbereich hat sich die Firma einen Namen gemacht, auch in Sachen Festinstallation von Ton-, Licht- und Präsentationstechnik wird häufig das Wissen und die Beratung von Wolfgang Moser gesucht. Ob in der Gastronomie, in Einkaufszentren, Clubs oder sogar Kirchen, er weiß, welche Technik den Ansprüchen seiner Kunden und gleichzeitig den örtlichen Gegebenheiten optimal entspricht. So hat das LAGO hotel & restaurant nicht nur in der Hausanlage und der Eventbeschallung



Gestaltung mit Licht in der Oldtimerfabrik Neu-Ulm

von Mosers Ideen profitiert, sondern auch in der Beleuchtung. Im Außenbereich schaffen gezielt eingesetzte Strahler ein ganz besonderes Ambiente, das die bezaubernde Lage am See noch unterstreicht.

Im „BellaVista“ stand innovative Technik im Vordergrund: dezente Lautsprecher wurden unauffällig in die Tischfüße integriert; der Innenbereich besticht durch eine überragen-

de Videopräsentationsfläche.

Nach dem Motto „Stillstand ist Rückschritt“ ist Wolfgang Moser immer auf der Suche nach weiteren Gestaltungsmöglichkeiten. Seit März 2012 kann er seine Ideen und das organisatorische Potenzial seiner Firma noch verstärker im Eventbereich einsetzen.



Ausgefallenes Modeevent in der Sontheimer Höhle

Die programmliche Gestaltung von Veranstaltungen, kombiniert mit langen Erfahrungswerten, war neben der Eventtechnik schon immer sein Steckenpferd. Im März wurde die Zusammenarbeit zwischen moser entertainment und der Ulmer Eventagentur „teamseven“, weiter ausgebaut, indem Wolfgang Moser neben dem Geschäftsführer Dr. Bernhard Hock die operative Leitung der Agentur übernahm. Diese Synergie zwischen Technik, Eventgestaltung und dem Medium Radio 7 hat ein enormes Potenzial, das durch die kurzen Wege nun zu 100 % ausgeschöpft werden kann.

Den Kontakt zu moser entertainment und Wolfgang Moser stellen Sie wie folgt her: Tel. 07304/ 437 48-0, www.moser-entertainment.de

gastroplitter
Blicke in die gastro-Welt



Unsere Miniköche-„Mama“ Petra Bühler live im SWR-Fernsehen in der Sendung „Kaffee oder Tee“



10 Jahre gastronews! Dies war die Ausgabe 1 – haben Sie sie noch?

Auf ein Wort

Kreative Zeiten bei gastromenü

Na da kann doch keiner meckern. Es weht ein frischer Frühjahrswind durch die Abteilungen von **gastromenü**. Akribisch haben wir uns unserer neuen Menüschiene „**inbalance**“ gewidmet. Bereits im Frühjahr 2011 begann die Grundlagenarbeit dafür. Die Suche nach der wissenschaftlichen Unterstützung durch Frau Dr. Friederike Preiß war ebenso erfolgreich wie die Schulung der vielen Mitarbeiter aus unserem Hause. Mit der Einführung am 02. April 2012 waren wir gespannt auf Ihre Reaktionen und freuen uns sehr über den gelungenen Start. Die nächsten Monate werden zeigen, wie nachhaltig diese ersten Verkaufserfolge waren, wir sind jedoch sehr guter Dinge, dass das **inbalance**-Menü lang anhaltenden Erfolg haben wird. Ein Meilenstein unseres Unternehmens wird die Einführung einer eigenen Frisch-Teigwaren-Produktion ab September 2012 sein, auf

die ich mich persönlich sehr freue. Die dafür notwendigen Maschinen für gepresste, gewalzte und gefüllte Teigwaren sind gekauft und werden uns die Herstellung von Penne, Tagliatelle, Tortellini und Co., aber auch Spätzle, Bandnudeln und Maultaschen aus eigener Fertigung ermöglichen.



Durch die Herstellung der Pasta und gefüllten Teigwaren setzen wir unseren Weg der konsequent hohen Fertigungstiefe in unserem Unternehmen ebenso weiter fort, wie der tägliche Wunsch einer nachhaltigen Qualitätsteigerung zum Wohle unserer Kunden. Wie alle von uns hergestellten Produkte werden auch die Frischteigwaren frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärker und Farbstoffen sein und uns viele neue Variationsmöglichkeiten eröffnen. Freuen Sie sich mit uns auf den Herbst und auf frische Pasta aus dem Donautal!

G. Hock



Mit Aufregung und Spannung hat sich das LAGO erstmals am Couvert d'Or-Wettbewerb auf der Intergastra 2012 in Stuttgart beteiligt. Das Thema „Moulin Rouge“ bescherte Tamara Gertig und Katharina Pennolidis die Silbermedaille. Herzlichen Glückwunsch!



Egal wo Sie sind – Fabrikhalle oder Flugzeughangar – wir sind bei Ihnen!

inbalance – das neue Menü für mehr Ernährungsbewusstsein

An dieser Stelle wird Dr. Friederike Preiß regelmäßig über Neuigkeiten des inbalance-Programms informieren



Dr. Friederike Preiß,
Diplom-Ernährungs-
wissenschaftlerin

Die Betriebsgastro-
nomie hat einen
hohen Stellenwert
in der Verpflegung.
So leistet die täg-
liche Mittagsmahl-
zeit einen wichtigen
Beitrag zur opti-
malen Versorgung
an Nährstoffen.

Die Betriebsverpflegung spielt dabei im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung eine wesentliche Rolle, da die im Beruf täglich geforderte Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden eng mit den Ernährungsgewohnheiten zusammenhängen. Eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung trägt deshalb wesentlich dazu bei, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter langfristig gesund zu erhalten. Inzwischen ist dies vielen Berufstätigen bewusst und somit der Wunsch nach einer gesundheitsför-

dernden Ernährung am Arbeitsplatz groß. Die meisten Berufstätigen sind auf eine Außer-Haus-Verpflegung angewiesen, weshalb es umso wichtiger ist, ihnen eine optimale Verpflegung anzubieten. Das neue in**balance**-Menü entspricht diesen gesundheitsbewussten Aspekten mit ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und vermittelt obendrein noch Genuss und Kreativität bei jeder Mahlzeit.

Die Mitarbeiter der **gastromenü**-Betriebskantinen lernten in Mitarbeiterschulungen die Grundlagen dieses in**balance**-Menüs in mehreren Seminaren kennen. Nach meiner ausführlichen Einführung in die Besonderheiten dieses Menüs, wurden in kleineren Gruppen zusammen mit Ariela Stimpfle und Jürgen Maurer Fragen, Anregungen und Vorteile des nährstoffoptimierten in**balance**-Menüs diskutiert. Die wichtigsten Punkte dabei waren die Auswahl der richtigen Kohlenhydrate, der

gesundheitliche Aspekt wichtiger Fettsäuren und der notwendige Anteil von hochwertigem Eiweiß, denn eiweißreiche Kost hält fit und kurbelt den Stoffwechsel an. Das große Interesse und die wertvollen Gespräche bei den Mitarbeiterschulungen zeigten, dass das Thema „gesunde Ernährung am Arbeitsplatz“ einen wichtigen Aspekt in der Verpflegung darstellt. Gespannt warten wir nun auf Rückmeldungen, aber auch auf Anregungen zur neuen Menüschiene von Ihnen.



Gute Laune und Motivation beim inbalance-Seminar

Es ist unser Ziel die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu erhalten und auf ihre individuellen Bedürfnisse einzugehen. Gleichzeitig auch denjenigen die Vorteile einer optimierten Ernährung näher zu bringen, denen dies bis dato noch nicht so wichtig erschien. Laut dem Zitat von Arthur Schopenhauer: „Gesundheit ist nicht ALLES, aber OHNE Gesundheit ist alles NICHTS.“ Deshalb mein Gesundheitstipp: Verwöhnen Sie sich mit einem richtigen Essen in der Mittagspause und tanken Sie dabei neue Kraft und Energie. Wussten Sie schon, dass wir nicht essen, weil es uns schmeckt? Es ist umgekehrt: Studien belegen, dass uns etwas schmeckt, weil wir es essen. Geschmack lässt sich also schulen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Geschmack beim neuen „inbalance-Menü“!
Ihre Friederike Preiß

Ausgezeichnete Betriebsrestaurants

The Best 2011 – nach dem KochArt Award DER Erfolg für die Casinos

Jubel und stolzgeschwellte Brust: zwei Betriebsrestaurants wurden mit großen Auszeichnungen geehrt. Die Wertung der 27 Betriebsrestaurants unter **gastromenü**-Leitung ergab für das Casino der Firma HILTI in Nersingen-Straß die „Auszeichnung für Gastgeberqualität und Teamarbeit“.

Herzlichen Glückwunsch an das Dreiergespann Antonio d'Angelo, Marion Römisch



Das strahlende HILTI-Dreigestirn



Siegerfoto vom Dachser-Team um Stefan Speiser

und Margit Goldemund. Nachdem Stefan Speiser vom Betriebsrestaurant Dachser in Kempten bereits den KochArt Award abgeräumt hat, ist er auch hier erwartungsgemäß ganz oben dabei: sein Team erhielt die „Auszeichnung für Innovation und Kreativität“. Wir gratulieren ihm und seinem ganzen Team recht herzlich.

spazz Ulm

Seit 15.01.2012 geschlossen

Aufgrund der veränderten Ulmer Gastronomiestruktur, haben wir uns entschieden, unser Augenmerk auf das Hotel LAGO und das Café BellaVista zu richten. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden auf Wunsch in andere Betriebe übernommen, spazz-Gutscheine können Sie gerne im Hotel oder Café einlösen. Wir möchten uns an dieser Stelle bei unseren treuen Gästen, zuverlässigen Partnern und netten Nachbarn für die gute Zeit herzlich bedanken!

Termine 2012

Muttertag & Co. schon verplant?

Können wir Sie verführen? Einzelheiten finden Sie unter www.lago-ulm.de und www.bellavista-ulm.de. Viel Spaß!

- 03.05.12 Candle Light Dinner im BellaVista
- 13.05.12 Muttertagsmenü im LAGO
- 07.06.12 Candle Light Dinner im BellaVista
- 08.06.12 UlmKochtÜber im LAGO
- 03.08.12 Seafood-BBQ im LAGO
- 24.08.12 Walter-Spira-Abend im BellaVista

Neue Homepage fürs LAGO

Sie haben noch nicht geguckt? www.hotel-lago.de

Seit Anfang März ist der neue Internetauftritt des „LAGO hotel und restaurant am see“ freigeschaltet. Tolle Bilder, verlockende Angebote und Neues aus Küche und Keller machen Lust auf mehr und Sie sind immer bestens über aktuelle Menüs, Arrangementpauschalen sowie Hotel- und Veranstaltungstermine informiert. Neu ist auch der Onlineshop. Von der Startseite weg können Sie schnell und bequem LAGO-Gutscheine oder Spezialitäten bestellen. Schauen Sie doch gleich mal rein, wir hoffen, Sie sind genauso begeistert wie wir selbst!



Hätten Sie es gewusst?

Auf der LAGO-Menükarte steht „Onsenei“ – was ist das?

Onsenei oder Onsen-Ei? Die Vermutung Onsen sei eine Entenart ist leider auch falsch. Das Onsen-Ei bezeichnet eine alte japanische Garmethode für Eier – momentan von der



Gourmetküche wiederentdeckt, aber nicht erfunden. Für das Onsen-Ei wird ein herkömmliches Hühnerei, möglichst in Bio-Qualität, verwendet. In Japan werden diese Eier traditionell in den heißen Thermalquellen, den „Onsen“, des Landes gegart. Dank moderner Technik geschieht dies in unseren Küchen mit Hilfe exakt temperierter Wasserbäder. Das Ei wird eine Stunde bei 68 °C gegart, dabei gerinnt das Eigelb langsam zu einer cremig-formbaren Konsistenz. Das Eiklar beginnt mit der Gerinnung, stockt aber erst ab etwa 75 °C. Serviert wird nur der Dotter, der laut Spitzenköchen nur so seine wahre Stärke dem anspruchvollsten Gourmetgaumen offenbart: 32 % Fett, 16 % Eiweiß und kein Vitamin C ...

Unser Mitarbeiterteam

Einige Portraits unserer hochmotivierten Kollegen

Heute geht es mit einem bekannten Gesicht in neuer Umgebung los: **Tenesor Suarez** wurde in der ersten **gastronews** als Betriebsleiter im spazz vorgestellt. Jetzt, zehn Jahre später, war der Zeitpunkt für einen beruflichen Wechsel da und er hat die Gelegenheit beim Schopfe gepackt: seit Januar 2012 ist „Tene“ Suarez **Assistent im Eventcateringbereich**. Neue Aufgaben, neue Kollegen und Geschäftspartner, neuer



Ansporn. Der gebürtige Kanare stieg schon mit 19 Jahren in die Gastronomie ein, war schon Bar- und Restaurantbesitzer, hat aber auch mal einen Ausflug in die Handwerksbranche unternommen. Dies alles kommt dem ambitionierten Marathonläufer im

Veranstaltungsbereich natürlich sehr zugute. Er wird immer mehr Events übernehmen und vom Angebot bis zur Durchführung betreuen.

Die nächste Sportskanone finden wir in **Marion Rieder**, die als **Filialspringerin**



seit Januar 2011 in unseren Betriebsrestaurants tätig ist. Die gelernte Bäckereifachverkäuferin und Konditorin ist sehr flexibel, stets fröhlich und immer leistungsbereit, dementsprechend ist sie in all unseren Filialen von Heidenheim bis Memmingen gern gesehen. Von Kindesbeinen an hat sie sich dem Fußball verschrieben, als aktive Fußballerin beim Landesligisten FC Blautal 2001 oder als Vollblut-Fan des FC Bayern

München. Ihr Herz schlägt für den Fußballsport und sollte da mal Zeit übrig bleiben, sitzt sie auch noch auf dem Fahrrad.

Auch sie ist überall bekannt – allerdings eher hinter den Kulissen, denn **Tina Flucke-Binder** ist schon seit April 2008 **Fahrerin** bei **gastromenü**. Ob Menübringdienst, Kantinenanlieferung oder Kindergartenfahrt, die Industriekauffrau kennt jede Tour, fährt jedes Auto und zu jeder Tageszeit. So kommt sie viel herum und freut sich selbst immer wieder über Kunden, die sie nach längerer



Pause wiedersieht. Zur Entspannung widmet sich die Mutter von zwei mittlerweile großen Jungs mit Freude ihrem Garten: „der ist mir echt wichtig!“

Der vierte im Bunde ist **Antonio d'Angelo**. Er ist der frohgelaunte **Leiter und Koch** des Betriebsrestaurants **HILTI** in Nersingen-Straß. Der gebürtige Sizilianer ist gelernter Metzger, hat sich dann Deutschland angeschaut, hier geheiratet und war viele Jahre selbstständiger und bekannter Gastronom in Illertissen. Seit September 2008 leitet



er erfolgreich das Casino bei HILTI, was sich in einer Auszeichnung spiegelt (s.S.3). Neben seinem Berufsalltag widmet er sich natürlich seiner Familie, dem Sport und manchmal auch unserem neuen Projekt „hausgemachte Nudeln“. Als Sizilianer ist er dafür prädestiniert.

Hirschkalbsrücken unter der Macadamiakruste mit Wild-Trüffel-Jus

Etwas zeitintensiv, aber des Lobes sicher: **Marian Schneider vom LAGO präsentiert köstlich-feine Frühlingsküche**



Dieses edle Menü braucht Sie nicht abzuschrecken! Als Festessen verwenden Sie Hirschkalbsfleisch und im „Normalfall“ weichen Sie auf Rinderfilet aus.

Als Beilage empfehlen wir feines Kartoffelpüree und kurz gedünstetes frisches Gemüse wie kleine Möhrchen und Knollensellerie. Versuchen Sie es! Wir versprechen Ihnen großes Lob.

Rezept für vier Personen:

1. Zubereitung der Jus: 2 kg gesägte Wildknochen, 600 g Zwiebeln, 750 g Karotten, Staudensellerie und Champignons, 2 Thymianzweige, 1 ganze Knoblauchzehe, 1 EL

weiße Pfefferkörner, 150 g Tomatenmark, 3,5 l Wasser, schwarzer Trüffel, Salz, Pfeffer Die Knochen im Ofen bei 200 °C rösten. Zwiebeln, Gemüse, Kräuter und Gewürze zugeben und mitrösten, Fett abschütten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Alles in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und etwas salzen. Einmal aufkochen, Schaum entfernen und etwa 6-7 Std. leicht köcheln lassen. Danach abpassieren und auf etwa 1l einreduzieren. Mit schwarzem Trüffel aromatisieren.

2. Zubereitung des Fleisches: 1,5 kg Hirschkalbsrücken, 2 Knoblauchzehen, 3 Zweige Rosmarin, Salz, Pfeffer

Hirschkalbsrücken von Sehnen und Fett befreien. Von allen Seiten anbraten, würzen und mit Knoblauch und Rosmarin im Ofen bei 160 °C garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist.

3. Für die Macadamiakruste: 50 g Butter, 500 g Pankow (feines Paniermehl aus dem Asialaden), 250 g geriebene Macadamianüsse, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer Butter schaumig aufschlagen. Pankow, Nüsse und Eigelb unterrühren, würzen und zwischen Backpapier etwa 0,5 cm dick ausrollen. Kühl stellen und Fleisch beim Anrichten mit der Kruste bedecken.



Absender

Name _____

Firma _____

Straße und Hausnummer _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Telefon bitte unbedingt angeben _____

eat&life

**Unsere Gewinnfrage lautet:
Wo hat moser entertainment seinen Firmensitz?**

in München

in Ulm

in Blaustein

(Bitte richtige Antwort ankreuzen)

Ihre Lösung können Sie uns per Mail oder per Post senden:
gastronews@gastromenue.de
oder gastromenü GmbH
z.Hd. Frau Freya Schmid
Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm

Unser Gewinnspiel

Gewinnen Sie zweimal Party!

Heute können zwei Gewinnspiel-Teilnehmer auf den Hauptgewinn hoffen: unser Partner moser entertainment stellt zweimal zwei Eintrittskarten für eine Radio 7-Partynacht zur Verfügung. Wenn Sie also mal wieder Lust auf eine lange Tanznacht haben machen Sie mit!

Wo hat moser entertainment seinen Firmensitz?

in München

in Ulm

in Blaustein

Einsendeschluss ist der 30. Juni 2012!



Herzlichen Glückwunsch!

Genau zum Frühlingsbeginn konnten wir das tolle Gartenbuch an Sabine Saier von Saier GmbH Ulm überreichen. **gastromenü** und die Landschaftsarchitekten Schmid und Rauh wünschen ihr einen grünen Daumen und schöne Stunden im Garten!



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der gastromenü GmbH können leider nicht teilnehmen. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.