

10 JAHRE
NIBELUNGEN X FESTSPIELE
WORMS 2011



VIP-ARRANGEMENT IM ANDREASSTIFT 25.06.–10.07.2011

Genießen Sie zu zweit, mit Freunden, gemeinsam mit Ihren Kunden, Partnern oder Mitarbeitern das einzigartige Gourmet-Menü im Kreuzgang des historischen Andreasstifts.

Einen kulinarischen Genuss bietet das Gourmet-Menü im Rahmen der Nibelungen-Festspiele. Im historischen Ambiente des Wormser Andreasstifts wird ein exzellentes Vier-Gänge-Menü von Sternekoch Wolfgang Dubs mit besten Weinen aus der Region und musikalischer Untermalung serviert. Danach werden die Gourmet-Gäste in Limousinen exklusiv zum Festspielgelände chauffiert. Hier können Sie, wenn Sie möchten, die Aufführung vor dem Wormser Kaiserdom genießen.



IHRE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

- **Apéritif: Pinot noir Rosésekt**
- **4-Gänge-Menü** von Maître Wolfgang Dubs oder Culinaria
- **Inklusive korrespondierende Spitzenweine, Premium-Wasser und Premium-Pils**
- **Shuttle-Service** vom Andreasstift zum Festspiel-Areal
- **Zugang zur VIP-Lounge** in der Pause (Heylspark)
- **VIP-Parkplatz** auf dem Weckerlingplatz

Beginn: 17.30 Uhr
Preis: 98 € pro Person

Die Aufführung „Die Geschichte des Joseph Süß Oppenheimer, genannt Jud Süß“ ist nicht im Preis enthalten!



MENUE 1

26.6., 27.6., 29.6., 1.7. UND 2.7.

*Wildlachs aus dem Dunst von Gewürzorange
mit Avocado und kleinen Sommersalaten*

~

*Heimischer Zander auf Perlgraupenrisotto
in Bachkrebsschaum*

~

*Rinderlende in Jus auf Cabernet
und schwarzen Trüffeln*

*Mousseline von Erdartischecken und
Kartoffel-Steinpilztörtchen*

~

*Détice von Erdbeeren und Rhabarber
mit Traminer-Charlotte*

MENUE 2

3.7., 4.7., 6.7., 8.7., 9.7. UND 10.7.

*Bouillabaisse „en gelée“ mit Hummer
und mediterranem Salat*

~

*Ravioli vom grünen Spargel mit glasierter
Wachtelbrust in Trüffel-Oxtail*

~

*Kalbstende auf Spitzmorcheln à la crème mit
Zuckererbsenmousseline und Kartoffel-Tomaten-Quiche*

~

*Soufflée von Valrhonasechokolade
mit Kaiserkirschen und Limetteneis*



ERSTMALIG ZUM 10-JÄHRIGEN JUBILÄUM PRÄSENTIEREN
DIE JUNGEN SPITZENKÖCHE GREGOR RUPPENTHAL,
JÖRG FRIEDRICH, FRANK GEBERT UND MARC ROOS
JEWEILS **DIENSTAGS 28.06./05.07.** UND
DONNERSTAGS 30.06./07.07. GEMEINSAM EIN
MENÜ MIT IHREN KULINARISCHEN KREATIONEN.

Gregor Ruppenthal
Restaurant Marly
www.restaurant-marly.com
Tel. 06 21-52 07 800



Inhaber und Küchenchef
des Restaurants Marly
in Ludwigshafen.
Ruppenthal ist bekannt für aro-
menstarke und mediterrane Küche.
Schüler von Alain Senderens
(3 Michelinsterne), Restaurant
Lucas Carton in Paris.

Jörg Friedrich
Restaurant Spinne
www.restaurant-spinne.de
Tel. 0 63 21-959 77 99



Inhaber und Küchenchef
des Restaurants „Spinne“
in Neustadt.
Taittinger-Preisträger Friedrich
sammelte seine Erfahrung bei
Da Gianni in Mannheim und in der
Rôtisserie Dubs, heute zeichnet er
sich durch eine moderne Küche auf
hohem Niveau aus.

Marc Roos
Restaurant Roosmarin
www.roosmarin.de
Tel. 0 62 38-92 69 70



Marc Roos, junger Senkrecht-
starter am Tor der Pfalz. In seinem
Restaurant in Dirmstein präsen-
tiert er heute seine mediterranen
Kreationen. Ausbildung im
Restaurant Nassauer Hof Wies-
baden und Sternerestaurant
Wartenberger Mühle.

Frank Gebert
**Restaurant
Geberts Weinstuben**
www.geberts-weinstuben.de
Tel. 0 61 31-61 16 19



Nach seiner Ausbildung in der
Favorite und Deidesheimer Hof
bietet er ambitionierte, regionale
Küche sowie modern inspirierte
Klassiker in seinem elterlichen
Weinrestaurant „Geberts
Weinstuben“ in Mainz.

MENUE *Culinaria*

28.06., 30.06., 05.07., 07.07.

*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
mit Oliven-Zitronenvinaigrette,
Sajfrankartoffeln, Sellerie und Kirschtomaten*

Gregor Ruppenthal

~

*Kleine Pastete von der Wachtel
mit Trüffeljus und Erbspüree*

Jörg Friedrich

~

*Tournedo vom heimischen Glan-Kalb
und der Pfifferlingkruste mit gebackenen
Kartoffel-Blutwurst-Kuchen und Ingwer-Chip*

Marc Roos

~

*Variation von
rheinhesischen Aprikosen*

Frank Gebert

RESERVIERUNG/BUCHUNG

- Telefonisch unter
0 62 42/20 23
- Per E-Mail an
rotisserie@dubs.de
- Bei allen teilnehmenden Köchen



oder **0 18 05/33 71 71**

(0,14 €/Min. a. d. dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

Montag bis Freitag

08.00 bis 18.00 Uhr

Samstag 09.00 bis 17.00 Uhr

oder per E-Mail an

tickets@nibelungenfestspiele.de

MIT BESTER EMPFEHLUNG

Wolfgang Dubs UND TEAM