



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage Bavière Orientale, vertreten durch Bailli Joachim Hüther und  
Bailliage Franken, vertreten durch Bailli Dieter Oster  
und der **Hilzhof Meier Hio**, vertreten durch Maître Rôtisseur Michael Meier  
laden herzlich ein zum Déjeuner Amical

nach 92367 Hilzhofen 18



Am Samstag, den 28.02.2026 um 11.30 Uhr

Hochwertiges 4-Gang Menü mit Premiumprodukten aus der Region, inkl. Aperitif,  
Mineralwasser, Espresso (weitere Getränke: Zahlung vor Ort), Häppchen zum Empfang.  
pro Person **116 €**

Kleiderordnung: Anzug/Sakko; Kleid/Kostüm.  
Inthronisierte Mitglieder tragen ihre Insignien

Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag auf das Konto der Bailliage Baviere Orientale

**IBAN DE07 5125 0000 0039 0045 85**

und geben bitte an, welchen Hauptgang Sie wählen (Rinderbäckchen oder Bouillabaise).

Ihre Anmeldung wird nur berücksichtigt, wenn der Gesamtbetrag bis Anmeldeschluss (20.02.2026)  
gutgeschrieben worden ist. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Zahlungseingangs  
berücksichtigt; sollte die Veranstaltung ausgebucht sein, werden Sie informiert.



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



## HÄPPCHEN ZUM STEHEMPFANG

frittiertes Bio Gemüse mit hausgemachter Garten Kräuter-Chili Mayo  
SEKTMANUFAKTUR SCHLOSS VAUX | Eltville aus der Magnum Flasche

### Menü

#### VORSPEISE

##### CARPACCIO VOM OBERPFÄLZER RINDERFILET

Bio Käse Creme | krosser Bio Palmkohl aus eigenem Anbau |  
fermentierte Bio Rote Bete aus eigenem Anbau | Bio Röstbrot

\*\*\*

#### ZWISCHENGANG

##### BRIOCHE

knuspriges Bio Wachs Ei | Cocktail Dip | Dill |  
Frucht Kaviar | Stör aus dem Kühlochtal

\*\*\*

#### HAUPTGANG

##### GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM HILZHOFENER BLACK ANGUS RIND AUS ARTGERECHTER FREILANDHALTUNG MIT GESUNDEM FUTTER

Bio Dinkel Safran Risotto | Granatapfel |  
Bio Gelbe Bete aus eigenem Anbau | knusprige Kichererbsen

alternativ:

##### OBERPFÄLZER BOUILLABAISE

Stör und Bachsaibling aus dem Kühlochtal | Fenchel | Karotte |  
Tomate | Petersilienöl | Rouille | blaue Kartoffelchips

\*\*\*

#### DESSERT

##### CREMIGER BROWNIE VON DER DUNKLEN SCHOKOLADE

Schokoladenboden | Schokoladencreme |  
hausgemachtes Mandarinsorbet | eingelegte Mandarine

Hilzhof Meier Hio ist Veranstalter und Rechnungssteller dieses Events.  
Die Bailliage Bavière Orientale ist lediglich für das Inkasso (durchlaufender Posten)  
verantwortlich und handelt im Namen und für Rechnung des veranstaltenden Restaurants.