

Einladung zur 10- Jahres-Feier VdDL



Kontakte knüpfen – Zusammenarbeit stärken –

Kooperationen gestalten

Veranstaltungsort: VEST Arena Recklinghausen

Adresse: Hellbachstrasse 105 in 45661 Recklinghausen

Zeit: 26.9.25 ab 17.30 Uhr

Programm am 26.9.25

- Ab 17.30 Uhr: Ankommen, Begrüßungsgetränke
- Ab 18 Uhr: Jubiläumsbuffet, gemeinsamer Austausch, gute Stimmung
- Ab 19.45 Uhr: Begrüßung, Grußworte, Rück- und Ausblick
- Ab 20.15 –max. 22.00 Uhr: Amüsantes VdDL-Unterhaltungsprogramm des Improvisationstheaters „Springmaus“
- Ab 22.00- max. 02.00 Uhr: Musik (DJ), Feiern, freie Getränke, gute Laune

Die Teilnahme am kompletten Abend mit Bühnenprogramm, Unterhaltung, Essen und Trinken ist für alle VdDL-Mitglieder und eingeladene Kooperationspartner vom VdDL kostenlos.

Getränke

Es können so viele Getränke wie gewünscht pauschal kostenlos pro Gast genommen werden:

Biere, Rotwein, Weißwein, Prosecco, alle Longdrinks auf der Karte vor Ort, Softgetränke und Kaffee.

Buffet

Frisch aus dem Meer

„Flammlachs“, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich Graved-Lachs mit feinen Kräutern gebeizt an HonigDill-Senfsoße

Antipasti

Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockenen Cocktailtomaten und Kräuterpesto auf einem Holzspieß Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffeteil

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsoße Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“ Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitt im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Soße-Mousse.

Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich.

Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip.

Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf.

Salatvariationen

Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfel.

Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette. Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse.

Vegetarischer Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse.

Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette.

Warmer Buffeteil

Goldbraunes Spanferkel saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Soße.

Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersoße.

Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Soße.

Saftiger Braten aus der Lammkeule in Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence.

Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln.

Kartoffelschnee mit Butter und Sahne.

Weißer Bandnudeln in Butter geschwenkt.

Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken.

Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart.

Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt.

Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce.

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica- Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise.

Aus der veganen Küche

Veganer Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten.

Dessert

Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce.

Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln.

Erlesene Mohn-Mousse mit fruchtigen Blaubeeren und Puderzucker abgestaubt. Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen.

Brot und Dips

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit pikanter Chili-Aioli und Butter.

Anmeldeverfahren

Anmeldung (bis 10.9.25) bitte per Mail unter:

10-jahres-feier@vddl-nrw.de

Plätze:

200- max.250 Teilnehmer:innen sind möglich

Hotels und Übernachtungsmöglichkeiten

Der VdDL übernimmt keine Fahrtkosten oder Kosten für die Übernachtung von an der Feier teilnehmenden Personen. Diese müssen selbst organisiert und bezahlt werden.

Folgende Hotels sind in der Nähe des Veranstaltungsortes:

- <https://plazahotels.de/hotel-recklinghausen/>
- <https://www.hotel-am-quellberg.de/>
- <https://www.hotel-jaegerhof-herne.de/>
- <https://www.parkhotel-herne.de/>
- <https://www.hotel-zur-post-herne.de/>
- ...