

Der garbo Eventkalender geht online!

Die karlsruher Gastronomie hat ein neues Highlight.

Karlsruhe, 08. Februar 2011 - Einiges hat sich getan, im restaurant garbo in der Bahnhofstraße. Neben dem neu etablierten Küchen- und Servicekonzept wird von dem jungen Team in diesem Jahr auch die erfolgreiche Event-Serie weiter ausgebaut. Man möchte "dem Karlsruher eine Möglichkeit geben, seine Freizeit zwar anspruchsvoll aber ungezwungen gestalten zu können - dabei soll der Genuß niemals zu kurz kommen", so die Bankettleiterin Nadja Gulden.

jazz & fine food · BBQ mit jam session · 1 jahr garbo küchenparty

Zum ersten Mal veröffentlicht das garbo einen Event-Kalender. Es wird neben dem klassischen Valentins-Dinner, und den beliebten Feiertags-Menüs zu Ostern und Weihnachten zum Beispiel einen badischen Abend mit Live Musik und regionalen Spezialitäten geben. Ein Pendant dazu bietet die Veranstaltung "jazz and fine food" oder das große Sommer Event, welches in diesem Jahr hochrangige Gast-Köche verspricht. Ein BBQ mit Live-Musik und anschließender jam session sowie die garbo-Geburtstagsfeier werden ebenfalls Grund zum Feiern bieten. Die Chefin Dorrit Gulden-Scheifes dazu: "Im Oktober planen wir eine große Küchenparty um das erste Jahr des garbos zu feiern. Unsere Gäste sollen uns vertrauen und da wir nichts zu verstecken haben, laden wir sie zu diesem Anlass herzlich dazu ein, auch mal hinter die Kulissen zu schauen."

x-mas open air

Ende November wird im Garten Eden ein Weihnachtsmarkt aufgebaut. "Bei uns kann man die besinnliche Stimmung ganz ohne Platzangst und dem halben Glühwein auf dem Jackenärmel genießen - wir werden es ganz gemütlich angehen lassen! Unsere Gäste erwartet ein liebevoll gestalteter kleiner Weihnachtsmarkt mit leckeren Speisen und Getränken.", berichtet der Restaurantleiter Frohnhöfer. Nach zwei offenen Tagen wird die Location für Firmen- und Vereinsfeiern angeboten.

kochkurs à la kazda

Darüber hinaus bietet das garbo individuelle Kochkurse à la Marcel Kazda an. Mit Freude und Leidenschaft wird dem Hobbykoch ein Einblick in die Gastronomie ermöglicht. Dabei kann man sich einiges anschauen und viel dazulernen. Nicht zuletzt "ist so etwas immer ein besonderes Erlebnis und macht unheimlich viel Spaß" so der Küchenchef Kazda.

Aktuelle Informationen findet man auf www.garbo-ka.de .