

DE MAUFEL / NEWSLETTER & CHRONIK / seit 01.12.2010 fortlaufend

MIT VERGNÜGEN (FEB 2019): <https://mitvergnuegen.com/2019/luxemburg-de-maufel-charlottenburg>

Lesen Sie den Kommentar von Milena Magerl im bekannten digitalen Stadtmagazin "MIT VERGNÜGEN"

06.10.20 **UNSERE PLANUNGEN** für die kommenden Wochen & Monate

Wir hoffen – und gehen zunächst davon aus –, dass die CORONA-bedingten Umstände die Umsetzung unserer Planungen zulassen. Selbstverständlich versuchen wir mit einem strengen Hygiene-Konzept unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Corona-Virus gerecht zu werden. Wir halten uns strikt an die gebotenen Verhaltensregeln und alle weiteren offiziellen Verordnungen.

Einzelheiten zu den folgenden Angeboten und Events gibt es einige Wochen im Voraus auf entsprechenden Flyern, die in unserem Restaurant ausliegen sowie auf Anfrage auch per Mail. Eine Rundmail mit allen notwendigen Informationen versenden wir, wie gewohnt, auch an alle Gäste, die wir in unserem Gästebuch bzw. unserem "Verteiler" führen.

Am **30.10. & 31.10. 20** bietet unsere Küche ein exklusives **CHOCO-MENÜ** an. Bereits Ende Januar 2020 hatten wir einen ersten, durchaus erfolgreichen Versuch unternommen, an zwei Abenden ein exklusives 4-Gang-Menü vorzustellen, in dem Schokolade bei jedem Gericht eine besondere Rolle spielte. Diesmal werden wir das Menü nicht nach den Feiertagen, sondern zum Beginn der vorweihnachtlichen Zeit anbieten – in einer Zeit also, in der einem vermutlich häufiger als sonst im Laufe des Jahres, die Sinne nach Schokolade stehn.

Am **11.11. & 28.11. 20** sowie am **12.12.20** gibt es im Maufel ein exklusives, klassisches **GANS-ESSEN** – ein feierliches 4-Gang-Menü mit u. a. Brust und Keule von der Gans, Rotkraut und Kartoffel-Klößen im Hauptgang. Und wie zu erwarten, hat sich unser Küchenchef Valentino Palumbo für die begleitenden Menü-Gänge wieder etwas ganz Besonderes einfallen lassen.

Etwa ab 28.11.20 – bis spätestens **12.12.20** – können **Bestellungen für unsere GANS-TO-GO** aufgegeben werden. Wir bieten auch diesmal keine ganzen, sondern nur zerlegte Gänse an. Die einzelnen Teile werden dabei vakuumiert und mit den entsprechenden Beilagen zusammen in einem passenden Karton verpackt. Für die Zubereitung liegt wie immer eine detaillierte Anleitung bei. In unserem Feinkost-Bereich sind – quasi exklusiv in Berlin – für die Feiertage zudem außergewöhnliche **WEINE & CRÉMANTS** aus Luxemburg erhältlich. Auch hier nehmen wir gerne Vorab-Bestellungen für Weihnachten und Silvester entgegen. Im Angebot sind ebenfalls die bekannten Edelbrände der Distillerie Diedenacker und nicht zuletzt der legendäre Luxemburger Cassis aus Beaufort. Die letzten Bestellungen vor Weihnachten können am 24.12.20 zwischen 11:00-13:00 Uhr abgeholt werden.

Am **25.12. & 26.12.20** hat unser Restaurant geöffnet. Auch in diesem Jahr können sich unsere Gäste am ersten und zweiten Weihnachtstag auf ein feierliches 3- oder 4-Gang-Menü freuen. Am 24.12.20 ist unser Restaurant am Abend geschlossen. Einzelheiten zum **WEIHNACHTSMENÜ** gibt es Ende Oktober.

Am **31.12.20** möchten wir mit unseren Gästen in das neue Jahr hinein feiern. Geplant ist, ähnlich wie in den vergangenen Jahren, ein außergewöhnliches, mehrgängiges **SILVESTER-MENÜ** mit begleitenden Weinen. Details zum Menü gibt es ab Mitte Oktober auf Anfrage per Mail oder, wie üblich, per Rundmail. Hoffen wir, dass uns Corona an Silvester die Feier nicht verdirbt. Wir bleiben optimistisch.