

Wir haben ein Schwein geschlachtet

*Sorbisches Restaurant Wjelbik
Kornstraße 7
02625 Bautzen*

*Fon/ Fax: 03591.42060
www.wjelbik.de
info@wjelbik.de*

Ansprechpartner: Stefan Mahling/ Monika Lukasch

*Die Wirtin hat zur Ehre der Gäste ihre Sorbische Tracht angelegt.
Sie werden bereits vor der Tür nach sorbischer Art mit Brot und Salz begrüßt.*

Es folgt ein umfangreiches Mahl:

*Hausgebackene Schweinekeule
mit Oberlausitzer Schwarzbiersoße, Spreewälder Sauerkraut,
Klöße und Knödel
(Alles zum Sattessen!)*

*Dazu erhalten die Gäste unseren beliebten und bekannten Kräuterhastrunk
„**Moja lubka - Mein Liebchen**“.*

*Während des Essens erzählt die Wirtin mit viel Humor von den Trachten und
Bräuchen der Sorben. Die Gäste haben mit einem kleinen deutsch-sorbischen
Wörterbuch Gelegenheit zum Kennenlernen der sorbischen Sprache.*

Wir haben ein Schwein geschlachtet

Sorbisches Restaurant Wjelbik
Kornstraße 7
02625 Bautzen

Fon/ Fax: 03591.42060
www.wjelbik.de
info@wjelbik.de

Ansprechpartner: Stefan Mahling/ Monika Lukasch

Informationen und Empfehlungen:

Begrüßung:	1 Glas Riesling Sekt Flaschengärung	3.80 €
Abschluß	Moja lubka - Mein Liebchen (im Preis inkl.) WJELBIK - Hausmarke Kräuterlikör Fl. 0,04 l	
Eignung:	Mittags- oder Abendprogramm	
Dauer:	ab 1,5 Stunden	
Kulturgruppe:	Kleines sorbisches Kulturprogramm	165 €
Teilnehmerzahl:	max. 100 Pers. Da die Rohstoffe und das Personal geplant werden müssen, benötigen wir die verbindliche Personenzahl 1 Woche vor dem Termin	
Freiplätze:	20 zahlende Gäste 1 Freiplatz, 40 zahlende Gäste 2 Freiplätze	
Programmvorschlage:	Stadtführung, Besuch im Sorbischen Museum, Domschatz - Führung Gedenkstätte Bautzen II (sind nicht im Preis inklusive)	
Termin:	ganzjährig	
Preis:	18.50 € p. P. mit „ Moja lubka “ (inkl. 19% MwSt.)	

Mit Erscheinen dieses Angebotes am 01.09.2014 verlieren andere Angebote zum Sorbischen Abend ihre Gültigkeit.