



Britisch inspirierte Gaumenfreuden auf dem Opernball

Liebe Opernball-Freunde,

es gibt einen Vorbereitungstermin, auf den wir uns immer ganz besonders freuen, denn er verspricht einen wunderbar entspannten Abend mit köstlicher Unterhaltung: Gerd Kastenmeier hat uns zum diesjährigen Probeessen in seinem Restaurant Kastenmeiers im Taschenbergpalais empfangen, um uns einen Vorgeschmack auf das kulinarische Vergnügen im Saal zu geben. Gemeinsam mit Partnern und Sponsoren haben wir Kostproben aller drei Gänge serviert bekommen und uns dazu ausgetauscht. Schließlich soll für Sie, liebe Gäste, am Ballabend alles perfekt sein.



Zum 13. Mal zaubert Gerd Kastenmeier das Ballmenü auf die Teller. In diesem Jahr wird es getreu dem Motto „Great, Britain!“ die Facetten der britischen Küche widerspiegeln. Bereits

im April begleitete er uns auf unserer Reise nach Birmingham und sprach mit Chefkoch David Colcombe am Birmingham College of Food über die Feinheiten der Inselküche. Mehr dazu lesen Sie im Opernball-Magazin RÉSUMÉ, das nach dem Ball an alle Gäste verschickt wird. Mit reichlich Inspiration im Gepäck ging es dann an die kulinarische Planung.



Chefkoch Gerd Kastenmeier mit den Opernball-Geschäftsführerinnen Maxi Fenger (l.) und Vivian Honert-Boddin (r.)

Für das Team um Gerd Kastenmeier ist der Ballabend in einem Opernhaus, das keine Küche hat, eine große Herausforderung. Schließlich müssen 880 qualitativ hochwertige Menüs zeitgleich in den Saal gebracht werden. Und was gibt es nun Feines? Sie dürfen sich auf schottischen Lachs, Surf & Turf, Kartoffel-Kürbis-Gratin und ein Törtchen surprise mit Cointreau-Eis freuen. Das ganze Menü finden Sie [hier](#).



Sie kommen als Flaniergast zum Opernball und freuen sich schon auf das kulinarische Angebot in den Foyerbereichen? Dann erwartet Sie zum diesjährigen Ball eine tolle Neuerung! Dazu verraten wir Ihnen bald mehr.

Sie haben noch keine Karten reserviert?

Dann wird es aber Zeit! Seien Sie unser Gast und erleben Sie eine rauschende Ballnacht mit britischem Glanz! Der Leipziger Opernball findet am Freitag, den 8. November 2024, statt. Die Flanierkarte kostet 245 Euro, Tischkarten sind ab 675 Euro erhältlich. Alternativ können Sie auch bei [Eventim](#) oder in der [Ticketgalerie Leipzig](#) bestellen.

[Karten bestellen](#)



Wir halten Sie wie gewohnt auf dem Laufenden über alle Neuigkeiten rund um den Ball. Folgen Sie uns auch gern auf Instagram und Facebook, um nichts zu verpassen. Seien Sie herzlich begrüßt,

Ihr Opernball-Team



Opernball Leipzig Production GmbH
Käthe-Kollwitz-Str. 1
04109 Leipzig
Deutschland
www.leipziger-opernball.com
info@leipziger-opernball.com
www.facebook.com/LeipzigerOpernball
www.instagram.com/leipzigeroperball

Tel.: 0341 / 215 69 77

Fax: 0341 / 215 69 78

Fotos: Oliver Harloff

©2024 Opernball Leipzig Production GmbH. Alle Rechte vorbehalten.
Datenschutzerklärung für den Newsletter

[Abmeldelink](#) | [unsubscribe](#)

PORSCHE

& HILDEBRAND
PARTNER *35*
Jahre

o.group

FENGER

ATYON
Innovate. Develop. Advance.

GP
PAPENBURG

KSW GRUPPE
VERTRAUEN
SCHAFFT WERTE

S Sparkasse
Leipzig

SPIELBANK
LEIPZIG

[Abmeldelink | unsubscribe](#)