



Liebe Opernball-Gäste,

„Here’s to the good times!“ – unser Flanierbereich erfährt einen köstlichen Relaunch! Erstmals präsentieren mehrere, ausgewählte Gastronomen aus Leipzig ihre kulinarischen Kreationen. Mit unserem neuen Konzept wollen wir Leipzigs vielfältige Gastronomie stärker in den Fokus rücken und Ihnen eine abwechslungsreiche und spannende Auswahl bieten.



Auf dem Menü stehen Sushi, Pasta-Variationen und britisch inspirierte Gerichte. Auch die beliebte Curry-Wurst wird nicht fehlen! Hier wird für jeden Geschmack etwas dabei sein. Dazu gibt es erlesene Getränke in den Bars und Lounges – von spritzigen Cocktails und edlen Weinen über selbstgebrautes Bier bishin zu hausgemachten Limonaden. Der Welcome-Drink im Garderobenfoyer wird von der Rotkäppchen Sektkellerei ausgeschenkt. Im ganzen Haus verteilt begegnen Ihnen unsere neuen Catering-Partner. Wir stellen Sie Ihnen kurz vor:



ALTUS.EVENTS

Hochwertige Kulinarik in außergewöhnlichem Ambiente – ALTUS.EVENTS setzt auf Gastfreundschaft und erstklassige Küche in den Locations in Plagwitz, am Kulkwitzer und am

Zwenkauer See. Im Mittelpunkt stehen dabei frische, regionale und saisonale Zutaten, die den Unterschied ausmachen. Heute erwartet Sie im Parkettfoyer ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art: Ob zarte Schweinebäckchen, der beliebte Mutzbraten, die klassische Currywurst oder ein süßer Nachtisch – alles wird mit einem hohen Anspruch an Qualität und Geschmack zubereitet. Abgerundet durch einen aromatischen Espresso. Lassen Sie sich verwöhnen!

www.altus.events

Auszeit

Das Frühstückscafé hat seinen Sitz in der Karl-Liebknecht-Straße und verwöhnt seine Gäste normalerweise mit einem reichhaltigen Brunch-Angebot – jeden Tag, den ganzen Tag. Ab November ist auch eine Abendkarte geplant. Zwei der Pasta-Varianten dürfen Sie schon einmal probieren.

www.auszeit-cafe-leipzig.de

Elbweiderind

Die Hereford Rinder haben es gut: Sie grasen ganzjährig auf einer großen Weide an der Elbe und werden ausschließlich natürlich ernährt – das ist die Philosophie von Elbweiderind. Am Abend entführt uns das Team kulinarisch nach Birmingham und kredenzt Smash Burger, Brummie Bites und Goulash Stew sowie teilweise vegane Varianten mit Produkten der Gartenmahlzeit.

www.elbweiderind.com

Macis

Im Biorestaurant Macis in der Innenstadt gibt es Sehnsuchtsküche – hochwertige Zutaten, saisonale Menüs, Herzensgerichte, die mit Zeit und Liebe zubereitet werden. Auch die Cocktails können sich sehen lassen – wie wäre es mit einem Veneziano Spritz oder einem Pearmary? Kommen Sie gern in der Breuninger Lounge vorbei!

www.macis-leipzig.de

Meiner Mött's

Dass die feinperligen Limonaden von Meiner Mött's köstlich sind, wissen wir alle schon lange. Aber haben Sie sie schon einmal mit Aperol oder Tanqueray gemischt? Probieren Sie unbedingt einen der spritzigen Longdrinks!

www.meinermoetts.com

MITO

Viel mehr als „nur“ Sushi: Das MITO hat sich der asiatischen Fusion-Cuisine verschrieben. Und so gibt es in den stylischen Räumlichkeiten neben Maki, Nigiri und leckeren Asian-Fusion-Tapas vor allem Köstliches vom authentischen japanischen Robata-Holzkohlen-Grill. Einige Kostproben bietet das MITO im Food Court an, dazu Tiger Bier und Yuzu Limonade an der Bar im Gangbereich.

www.mito-leipzig.de

Ratskeller

Der Ratskeller gehört zweifelsohne zu den traditionsreichsten Lokalen der Messestadt. Im urigen Gewölbe des Hauses kann jeder Gast den Alltagstrubel hinter sich lassen und sich mit kulinarischen Raffinessen der gutbürgerlich-sächsischen Küche verwöhnen lassen. Für die O.group Lounge bringt der Ratskeller eine besondere Spezialität mit: Das Lotteraner Kellerbier „Red Ale“ aus der hauseigenen Braumanufaktur.

www.ratskeller-leipzig.de

Rotkäppchen Erlebniswelt

Der Moment seid ihr! Und weil man den Moment ja bekanntlich genießen soll, stoßen wir im Rotkäppchen Foyer doch gerne an. Der Tradition verpflichtet, ist "Rotkäppchen 1856" eine vollendete Komposition aus ausgewählten, rebsortenreinen Weinen. In traditioneller Flaschengärung hergestellt, über 12 Monate gereift: damals wie heute ein einzigartiger Genuss!

www.rotkaeppchen.de/erlebniswelt

Saxonia Catering

In der Hildebrand & Partner Lounge ist schon seit einiger Zeit das Saxonia-Team um Falk Johné für den Ausschank zuständig und so wird es auch in diesem Jahr sein - never change a winning team! Das Getränkeangebot umfasst Cocktails wie den „Freudentaumel“, Champagner und exquisite Weine.

www.saxonia-catering.de

Trattoria No.1

Eine erlesene Weinkarte, italienische Köstlichkeiten und die herzliche Gastfreundschaft zeichnen das Restaurant in der Waldstraße aus. Diese Good Vibes trägt das Team der Trattoria No. 1 in die Wachsmuth-Vöpel Lounge. Zu gediegenen Piano-Klängen genießen Sie bei einem guten Glas Wein beste Gesellschaft.

www.trattoria-nr1.de

Wir freuen uns sehr, Ihnen diese Neuerung vorstellen zu können und sind gespannt auf Ihr Feedback am Ballabend! Wie gewohnt halten wir Sie hier auf dem Laufenden über alle Neuigkeiten rund um den Ball. Schauen Sie auch gern bei unseren Social-Media-Kanälen vorbei.

Seien Sie herzlich begrüßt,

Ihr Opernball-Team

Karten bestellen



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/leipzigeropernball

Tel.: 0341 / 215 69 77

Fax: 0341 / 215 69 78

Fotos: Lydia Binkenstein, Oliver Harloff

©2024 Opernball Leipzig Production GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Datenschutzerklärung für den Newsletter

[Abmeldelink | unsubscribe](#)

PORSCHE

& HILDEBRAND
PARTNER *35*
Jahre

O.group

FENGEK

ATYON
Innovate. Develop. Advance.

GP
PAPENBURG

KSW GRUPPE
VERTRAUEN
SCHAFFT WERTE

S Sparkasse
Leipzig

SPIELBANK
LEIPZIG