

# ANMELDUNG

41. Interkommunaler Erfahrungsaustausch  
zur Stadterneuerung und Sozialplanung  
vom 11. bis 13. Mai 2011 in Gotha



Deutsches Institut für Urbanistik  
Arbeitsbereich Fortbildung  
Frau Sylvia Bertz  
Zimmerstraße 13-15  
10969 Berlin



Name: ..... Vorname: .....

Stadt – Amt, Abteilung, Bereich, Institution, Büro, sonstiges

.....

Funktion: .....

Straße/Postfach: .....

PLZ: ..... Ort: .....

Telefon-/Telefax-Nr.: .....

E-Mailadresse: .....

Unterschrift: .....

**Teilnahme am Empfang** am 11. Mai 2011 um 19:00 Uhr

Ja  Nein

**Teilnahme an den Rundgängen**

1: Altstadt  2: Gotha-West

**Teilnahme am informellen Erfahrungsaustausch (Essen)** am 12. Mai 2011 um 19:00 Uhr

Ja  Nein

Bitte dieses Formular per Post an o. g. Adresse senden oder  
per **Fax: 030/39001-268** (Rückseite bitte nicht vergessen).

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an Frau Bertz, Fon: 030/39001-258,  
E-Mail: bertz@difu.de

Bitte wenden



## Besteht am Freitagnachmittag Interesse an einem weiteren gemeinsamen Programm?

Führung durch das „Barocke Universum Gotha“

(Teilnahmebeitrag 7 Euro/Person; Erwerb der Eintrittskarte erfolgt vor Ort)

Ja  Nein

Für die Abendveranstaltung am 12. Mai 2011 (Restaurant Weinschänke) ist es aus organisatorischen Gründen leider erforderlich, dass Sie sich bereits mit der Anmeldung für ein Menü entscheiden. Vielen Dank!

### Vorspeise (zur Auswahl für alle Menüs)

- Original St. Gothardus Taler mit Wildschinken und Apfel-Schnittlauch-Schmand  
oder
- Feien Wildsuppe mit Stockschwämmchen und Rahm

\*\*\*\*

### Hauptspeisen (zur Auswahl)

- Menü I** Aromatischer Wildbraten in Waldpilzsoße mit Mandelrosenkohl, Preiselbeerbirne und Kroketten  
Menüpreis **15,50 Euro**
- Menü II** Zartes Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Pfefferrahmsoße, Broccoli und hausgemachten Kartoffel-Sesamtörtchen  
Menüpreis **15,90 Euro**
- Menü III** Lachs- und Zanderfilet mit rotem und schwarzem Kaviar, Gurkenrahmgemüse, Wildreismischung und Kräuterbutter  
Menüpreis **16,70 Euro**
- Menü IV** Gebratene Fasanenbrust im Baconmantel auf Trauben-Nussoße, Waldpilzen in Kräuterrahm und hausgemachten Kartoffel-Sesamtörtchen  
Menüpreis **19,80 Euro**
- Menü V** „Tortilla Barcelona“ Spanische Tortilla von Kartoffeln und Gemüse der Saison mit frischem Parmesan gratiniert und Kräuterdip  
Menüpreis **15,00 Euro**

\*\*\*\*

### Nachspeise (nicht im Menüpreis enthalten)

- „Schokopresso à la Weinschänke“: Cremige Schokosahne aus Italien mit einem frischen Espresso  
**2,90 Euro**
- „Weingläschen“: feine Crème aus Wein, karamellisierten Trauben & gerösteten Mandeln mit italienischer Schokosahne  
**3,90 Euro**