

**Meisterfeier der Handwerkskammer Südthüringen  
9. November 2024**

**Ihr Buffet zur Aftershow-Party**

**Kalte Gerichte, Vorspeisen und Salate**

Saisonsalat mit Toppings und Dressings zur Wahl  
Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Marinierte Rote Beete mit Kernen und Weißkäse  
Bulgur-Minze-Salat mit Joghurt-Soße  
Orientalischer Couscous mit Hähnchen, Mandeln und Rosinen  
Landschinken mit Melone und gefüllte Wraps  
Steinofenbaguette, Mini-Brötchen, Brot, Butter

**Warme Gerichte**

Gefüllte Rindfleischröllchen mit Thüringer Festtagsklößen und Apfelrotkohl  
Geschmorter Hirschgulasch mit Eierspätzle und Rosenkohl  
Hähnchenbrust „Genfer Art“ mit Bandnudeln  
Rigatoni „Spinachi“ mit Kirschtomaten in Gorgonzola Soße (vegetarisch)  
Live tranchierter Schweinerücken mit Rotweinzwiebeln, Prinzessbohnen und  
Kartoffelrösti

**Dessert**

Warmer Apfel-Crumble mit Vanillesoße  
Bayrisch Creme mit Beeren  
Dunkle Schokoladenmousse mit Mango

**Änderungen vorbehalten!**

**Meisterfeier der Handwerkskammer Südthüringen  
9. November 2024**

**Programm**

**Einlass und Treffen der Meisterinnen und Meister**

15.00 Uhr

**Eröffnung der Meisterfeier**

16.00 Uhr

**Begrüßungsansprache**

Mike Kämmer – Präsident der Handwerkskammer Südthüringen

**Festrede**

Jörg Dittrich – Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks

**Feierliche Übergabe**

der Meisterbriefe und Urkunden

**Ehrung der Besten**

**Dankesworte**

- Umbaupause -

**Beginn der Aftershow-Party**

**Buffet**

19.30 Uhr

**Änderungen vorbehalten!**