

Liebe Gäste unseres Ausbildungsrestaurants,
aufgrund der jeweiligen Situationen folgen wir den aktuellsten gesetzlichen Vorgaben. Eine kurzfristige Anpassung der Besuchsmöglichkeiten unseres Restaurants kann daher erfolgen.

**Mit Abstand
sind wir alle okay!**
Für Ihre und unsere Gesundheit!

Wenn es einmal nicht klappen sollte, ...

bitte informieren Sie uns kurz per Email, sofern Sie einen bereits reservierten Termin nicht wahrnehmen können. Geben Sie bitte bei Ihrer Reservierung den Wunsch nach einem vegetarischen Gericht an. Leider ist dies an Projekttagen nicht möglich.

Wir können Ihnen leider keine veganen Gerichte anbieten.

Sollte sich die angegebene Personenzahl verändern, bitten wir Sie uns zu informieren, sodass wir alles perfekt für Sie vorbereiten können.

Bitte reservieren Sie per Mail unter Bfg-Restaurant@bbs-ritterplan.de.

Für Ihre Fragen, die Sie uns nicht per Mail stellen können, erreichen Sie uns Mi. & Do. telefonisch unter der Rufnummer 0551 / 4950934.

**Wir freuen uns auf Sie!
Ihre Berufsbildenden Schulen Ritterplan**



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



Berufsbildende
Schulen
Ritterplan
Göttingen



Schuljahr
23 | 24

Bitte reservieren Sie
möglichst

Mittwoch & Donnerstag
8:30 - 15:00 Uhr
Telefonisch unter:
0551 - 4950934
oder per Mail
[bfg-Restaurant@
bbs-ritterplan.de](mailto:bfg-Restaurant@bbs-ritterplan.de)

Wir
informieren
Sie gern:

Ihre Ansprechpartner in Restaurant und Küche:

Herr Tobias Reibrandt

Herr Marin Haß

Herr Franz Sexlinger

Telefon 0551 | 4950934

Abteilungsleiter

Herr Torsten Bosse

Termine nach Vereinbarung

**Ihr Ausbildungsrestaurant
der Gastronomie
an den
Berufsbildenden Schulen
Ritterplan**

Jährlich findet in der Schule
ein Berufsinformationsabend statt.
Hier stehen wir Ihnen gerne für Ihre
Fragen zur Verfügung.
Den genauen Termin und weitere Infor-
mationen erhalten Sie über unsere
Homepage: www.bbs-ritterplan.de

**Unser Restaurant hat für Sie
am Donnerstag
ab 11:50 Uhr bis 14:00 Uhr geöffnet.**

BBS Ritterplan
Ritterplan 6
37073 Göttingen

Telefon 0551 | 49509-34
Telefax 0551 | 49509-40

www.bbs-ritterplan.de

*im Mittelpunkt
des Mensch*

**Reservieren Sie bitte per Mail:
Bfg-Restaurant@bbs-ritterplan.de**



Über die Berufsfachschule Gastronomie:

Schule ganz anders!

Der Unterricht der Berufsfachschule ist nicht mit dem Unterricht an einer allgemeinbildenden Schule vergleichbar. Die Hälfte ihrer Unterrichtszeit werden die Schüler*innen praktischen Unterricht erleben – und zwar im Umgang mit Ihnen, unseren Gästen.

Sie bekommen die Gelegenheit, sich bei kleinen und großen Veranstaltungen der Schule zu beweisen und lernen dabei die Anforderungen des Gastgewerbes kennen.

Die betriebliche Praxis erlernen die Schüler*innen in einem vierwöchigen Praktikum im Februar. In dieser Zeit bleibt unsere „Küche kalt“.

Wir möchten Ihnen unsere

Bankettveranstaltungen

schmackhaft machen.

Sie erwartet um 11:50 Uhr ein erfrischender Aperitif, ein Gruß aus der Küche und ein 3-Gänge-Menü, in dem die begleitenden Weine, das Mineralwasser sowie der Kaffee danach inbegriffen sind.

Hierfür werden 28,00 Euro pro Person berechnet.

Im November 2023

Donnerstag 02.11.23
„Herzhaftes und Leckeres“ mit Linsen und Erbsen.

Donnerstag 09.11.23
„Herzhaftes und Leckeres“ mit Linsen und Erbsen.

Hier sind wir bereits ausgebucht!

Donnerstag 30.11.23
„Überraschung aus der Winterküche“ Part I.

Im Dezember 2023

Donnerstag 07.12.23
„Ente gut, alles gut!“

Donnerstag 14.12.23
„Ente gut, alles gut!“

Ein frohes und gesundes neues Jahr wünschen wir Ihnen!

Im Januar 2024

Donnerstag 11.01.24
„Herzhaftes aus dem Schmortopf“.

Donnerstag 18.01.24
„Herzhaftes aus dem Schmortopf“.

Im März 2024

Donnerstag 07.03.24
„Leckereien vom Lamm“

Im April 2024

Donnerstag 04.04.24
„Leckereien vom Lamm“

Donnerstag 18.04.24
„Green Card“ Rein vegetarische Genüsse

Donnerstag 25.04.24
„Green Card“ Rein vegetarische Genüsse

Im Mai 2023

Donnerstag 16.05.24
„Spargel, die Königin der Gemüse“

Donnerstag 23.05.24
„Spargel, die Königin der Gemüse“

Donnerstag 30.05.24
Abschluss-Bankett – „Wir sagen au revoir“

Projekttag des zweiten Ausbildungsjahres

Auch unsere Schüler*innen in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin sowie der Fachleute für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie **des zweiten Ausbildungsjahres** möchten Sie kulinarisch verwöhnen.

Ein **Projekt** gibt Ihnen die Gelegenheit, das erworbene Leistungsspektrum der Klassen kennenzulernen und zu genießen. Für das Vier-Gänge-Menü berechnen wir 36,00 Euro pro Person, inklusive der begleitenden Getränke.

Sehr gerne erwarten wir Sie um **12:00 Uhr im Restaurant.**

Mittwoch & Donnerstag 13.03.24 & 14.03.24

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!