

*Einladung*

zum

**Knigge-  
Dinner**



**Das erste Lokalerie Knigge-Dinner Seminar! Wir würden uns freuen, wenn du dabei bist. Ein Netzwerkabend in besonderer Art und Weise mit deinem/ deiner Partner/ Partnerin.**

Bei einem tollen mehrgängigen Menü führen wir euch in die aktuellen Tischsitten und modernen Umgangsformen bei Tisch ein. In lockerer Atmosphäre, mit Humor und Spaß könnt ihr alle Fragen stellen, die euch schon immer unter den Nägeln brannten. Lasst euch überraschen und freut euch auf einen entspannten Abend.



## Warum diese Idee?

Wer uns kennt weiß, dass wir gerne Unternehmen und Unternehmer:innen mit einander vernetzen. Deswegen werden wir in Zukunft die ein oder andere Veranstaltung planen.

Der Knigge-Abend ist eigentlich aus einer Laune her und durch den langen Verzicht an sozialen Anlässen durch die Pandemie entstanden.

Der Gedanke ist: es wird Zeit den Frack oder das „kurze Schwarze“ mal wieder zu entstauben und schick essen zu gehen. Gleichzeitig erfahren wir durch unsere Referentinnen, ob die Pandemie an den „Verhaltensregeln“ etwas geändert hat. Gibt man sich noch die Hand beim Empfang? Umarmt man sich noch? Das Ganze aber auf unterhaltsame Art und Weise mit den aktuellen Tischmanieren.



**Unsere Referentinnen von Stilgenau**

## **Edith Plegge und Ricarda von Diepenbroick**

Als Expertinnen für Umgangsformen verfügen sie über umfangreiches Wissen und Erfahrung im Bereich der Etikette und des sozialen Umgangs. Sie sind in der Lage, ihren Kunden wertvolle Tipps

und Ratschläge zu geben, um deren Selbstbewusstsein und Professionalität in verschiedenen Situationen zu stärken. Kurzweilig und mit Humor begleiten sie die Gäste durch den kulinarischen Abend.

Für alle Neugierigen gibt es hier schonmal Infos dazu:

**[www.stil-genau.de/das-stilgenau-knigge-dinner-de/](http://www.stil-genau.de/das-stilgenau-knigge-dinner-de/)**



## Lokalerie Knigge-Dinner 05. Mai 2023

**18<sup>30</sup>** Stehempfang mit Aperitif

**22<sup>00</sup>** Gemütlicher Austausch bei einem Gläschen

### **19<sup>00</sup>** Essen

Das Menü wird ein Mehrgangmenü mit 6 Gängen sein. Es gibt auch eine vegetarische Variante.

Das besondere: es kocht für uns Benedikt Freiberger, vom ehemaligen Restaurant Freiberger, der als Spitzenkoch im Umkreis sehr bekannt ist.



## Veranstalter

**LOKALERIE GmbH**  
**Am Campus 11**  
**48712 Gescher**  
**Tel. 02542 868 45 - 17**

## Veranstaltungsort

**Heide – Bistro Coesfeld**  
**Stevede 8a**  
**48653 Coesfeld**

## Anmeldung

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um kurzfristige Anmeldung unter:

**Michael.Uphues@lokalerie.de**

Die Kosten betragen 65,- € pro Person. Wir stellen dir eine Seminarkostenrechnung aus. Darin sind die Kosten für das Seminar und das Menü enthalten.

Die Kosten für die Getränke werden vor Ort separat bei der Wirtin beglichen.

## Info

Auf der Veranstaltung werden Film- und Tonaufnahmen sowie Fotos gemacht. Mit deren Verwendung durch die Lokalerie GmbH erklären Sie sich durch den Besuch der Veranstaltung einverstanden.

### Dresscode

**Abendgarderobe gewünscht!**