

Liebe Gäste unseres Ausbildungsrestaurants,
aufgrund der besonderen, coronabedingten
Situation folgen wir den aktuellsten 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 der 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
22 | 23

Bitte reservieren Sie
möglichst
Mittwoch & Donnerstag
8:30 - 15:00 Uhr
Telefonisch unter:
0551 - 4950934
oder per Mail
bfg-Restaurant@
bbs-ritterplan.de

Wir
informieren
Sie gern:

Ihre Ansprechpartner im Restaurant und Küche:

Frau Yvonne Weiner

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 und Schülerinnen 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. In dieser Zeit finden unsere Projekte der Mittelstufenklassen statt. Also ist auch in dieser Zeit für Ihr Wohl gesorgt.

Wir möchten Ihnen unsere

Bankettveranstaltungen

schmackhaft machen.

Sie erwartet um 12:00 Uhr ein erfrischender Aperitif, ein Gruß aus der Küche und ein 3-Gänge-Menü, indem natürlich die begleitenden Weine, Mineralwasser sowie der Kaffee danach inbegriffen sind.

Hierfür werden 26,50 Euro pro Person berechnet.

Im November 2022

Donnerstag 24.11.22

„Herbstgenüsse“ mit Kürbis und Kohl.

Im Dezember 2022

Donnerstag 01.12.22

„Herbstgenüsse“ mit Kürbis und Kohl.

Im Dezember 2022

Donnerstag 08.12.22

„Ente gut, alles gut!“

Donnerstag 15.12.22

„Ente gut, alles gut!“

Ein frohes und gesundes neues Jahr wünschen wir Ihnen!

Im Januar 2023

Donnerstag 12.01.23

„Herzhaftes aus dem Schmortopf“.

Donnerstag 19.01.23

„Herzhaftes aus dem Schmortopf“.

Donnerstag 26.01.23

„Jetzt wird es wild...“, Wildgerichte aus der Region.

Im Februar 2023

Donnerstag 02.02.23

„Jetzt wird es wild...“, Wildgerichte aus der Region.

Im März 2023

Donnerstag 09.03.23

„Fisch aus Fluss und Meer“

Im April 2023

Donnerstag 13.04.23

„Frühlingserwachen“ Vegetarische Genüsse

Donnerstag 20.04.23

„Frühlingserwachen“ Vegetarische Genüsse

Donnerstag 27.04.23

„Leckerer vom Lamm“

Im Mai 2023

Donnerstag 04.05.23

„Leckerer vom Lamm“

Donnerstag

11.05.23

„Spargel, was sonst!“

Donnerstag

25.05.23

„Spargel, was sonst!“

Im Juni 2023

Donnerstag

01.06.23

„Jetzt muss es einfach Rind sein!“

Donnerstag

08.06.23

„Jetzt muss es einfach Rind sein!“

Projektstage des zweiten Ausbildungsjahres

Auch unsere Schüler und Schülerinnen in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin sowie der Hotel- und Restaurantfachmänner/-frauen **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 35,50 Euro pro Person, inklusive der begleitenden Getränke. Sehr gerne erwarten wir Sie um **12:00 Uhr**.

Mittwoch & Donnerstag 15.02.23 & 16.02.23

Mittwoch & Donnerstag 22.02.23 & 23.02.23

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!