



KONVIKTSGAART



**INFORMATIONEN, RESERVIERUNGEN
& ANMELDUNGEN**
**INFORMATIONS, RÉSERVATIONS
& INSCRIPTIONS**

KONVIKTSGAART T. 250 650-1
Résidence Grande-Duchesse F. 250 650-267
Joséphine-Charlotte E. konviktsgaard@vdl.lu
11, avenue Marie-Thérèse W. konviktsgaard.vdl.lu
L-2132 Luxembourg Accès en bus :
Arrêt Rheinsheim 15

KONVIKTSGAART.VDL.LU

**GUTT DOHEEM,
GUTT BEGLEET.**

EINLADUNG INVITATION

TAGE DER OFFENEN TÜR
JOURNÉES PORTES OUVERTES

24&25 APRIL / AVRIL 2026

Entdecken Sie den Konviktsgaard
bei den Tagen der offenen Tür!

Nutzen Sie die Gelegenheit das Haus
kennenzulernen und mit unseren
Verantwortlichen ins Gespräch zu kommen.

Genießen Sie die berühmten Madeleines
der Sterneköchin Léa Linster,
eine prickelnde Crémant-Verkostung
und eine kreative Mocktailshow.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen zu
einem Tag voller Genuss und Begegnungen.

*Venez découvrir le Konviktsgaard lors
de nos Journées Portes Ouvertes!*

*L'occasion idéale de découvrir la maison
et d'échanger avec nos responsables.*

*Savourez les célèbres Madeleines de la cheffe étoilée
Léa Linster, une dégustation pétillante de crémants
et une animation créative autour du mocktail.*

*Une journée unique alliant plaisir,
convivialité et découverte.*



PROGRAMM PROGRAMME

8:30

Empfang mit kostenlosem Kaffee und Croissant
Accueil avec café et croissant offerts

BESICHTIGUNGEN VISITES GUIDÉES

9:00 - 9:30 - 10:15 - 10:45 - 13:30 - 14:00 - 14:45 - 15:15

Auf Luxemburgisch *En luxembourgeois*

9:15 - 10:30 - 13:45 - 15:00

Auf Französisch *En français*

MITTAGESSEN DÉJEUNER

Genießen Sie ein Buffet mit einer abwechslungsreichen
Auswahl an traditionellen Vorspeisen und Hauptgerichten,
bei denen eine kleine kreative Note für Frische sorgt: Der
authentische Geschmack klassischer Aromen wird bewahrt
und zugleich mit feinen, überraschenden Akzenten bereichert.

*Nous vous proposons un déjeuner sous
forme de buffet, où la générosité des
recettes traditionnelles rencontre une
touche de créativité. Chaque entrée et
chaque plat conserve l'authenticité des
saveurs traditionnelles, subtilement
rehaussées par un petit twist qui apporte
fraîcheur et originalité.*

PREIS PRIX

24,50€

Wasser & Kaffee inklusive *Eau & café inclus*

MADELEINES

11:00 - 14:00

Verkostung der köstlichen Madeleines
im Beisein der Sterneköchin Léa Linster.
*Dégustation des délicieuses madeleines
en présence de la cheffe étoilée Léa Linster.*

**ANMELDUNG ERFORDERLICH FÜR DIE
BESICHTIGUNGEN UND DAS MITTAGESSEN
INSCRIPTION OBLIGATOIRE POUR LES VISITES
GUIDÉES ET POUR LE DÉJEUNER**

T. 250 650-1 / 14:00 - 19:00