

Freuen Sie sich auf eine Mischung aus Tradition und frischer fantasiereicher Küche im einmaligen Ambiente. Erleben Sie das Flair industrieller Kultur kombiniert mit moderner Architektur und angereichert mit antiquarischen Schätzen des ehemaligen Webstuhlbaus. Im Mittelpunkt steht der Grill mit offener moderner Küche. Sie sind hautnah dabei, wenn Speisen und Getränke aus der Region Sachsen und Deutschland frisch, frech und lecker zubereitet werden.

Ob Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, individuelle Kurse, Koch- und Küchenpartys, Firmenjubiläen etc. – Ihre Veranstaltung ist bei uns in besten Innenbereich) genutzt werden, gerne übernehmen wir das Catering, auch in Ihrer Location oder bei Ihnen zu

Gern planen wir mit Ihnen persönlich Ihre individuell abgestimmte Veranstaltung.

Sprechen Sie uns an.



schönherr.fabrik

Eingang D Schönherrstr. 8 09113 Chemnitz

Telefon: 0371-46 40 24 33 info@max-louis.de

f maxlouis.schoenherressen

Öffnungszeiten

Mo-Do 17.00 - 23.00Uhr Fr + Sa 17.00 - 1.00 Uhr 11.30 - 22.00Uhr und nach Vereinbarung

An Sonn- und Feiertagen ist das Restaurant von 11.30 - 22 Uhr und die Küche von 11.30 - 14 Uhr sowie ab 17 Uhr geöffnet.

Betriebsferien 1.1. bis 15.1.2016 und 18.07. bis 31.07.2016

schönherr feiern

www.max-louis.de







VERANSTALTUNGEN Januar bis März

SCHÖNHERR MENU

mit Führung

durch die Schönherrfabrik am 17.3.

16.30 Uhr Beginn der Führung

18.00 Uhr Kulinarischer Teil

35 pro Person, 3-Gang-Menü **EUR** inkl. Aperitif

Kartenvorverkauf über **Restaurant** und Büro SCHÖNHERR WEBA (Eingang A, Tel.: 0371/49497-00)





LIVEMUSIK

ab 19 Uhr (Reservierungen sind zu empfehlen)

Mi 27.01. jeneeny & friends Akustik Duo

Mi 10.02. Allein zu Zweit

Mi 24.02. The Violet Moon

Mi 09.03. Allein zu Zweit

Mi 23.03. Nothing But Soul

MÄRCHENSONNTAG

mit den DEFA-Märchen-Klassikern

2 EUR/Pers. Kulturbeitrag (Wird beim Verzehr von Speisen gut geschrieben.)

24.01. 15 Uhr Das Feuerzeug

07.02. 15 Uhr Die Goldene Gans

21.02. 15 Uhr Dornröschen

06.03. 15 Uhr Schneeweißchen und Rosenrot





FRISCHER HAUSEIGENER KUCHEN

Jeden Sonnund Feiertag



VALENTINSTAG

Candle-Light-Dinner

EUR

pro Person i<u>nkl.</u> 4-Gang-Menü und Aperitif

(auch vegetarisch oder vegan möglich)

Kartenvorverkauf über **Restaurant** und Büro SCHÖNHERR WEBA (Eingang A, Telefon 0371/49497-00)



einfach online bestellen und immer Donnerstag von 17.00 bis 19.00 Uhr im Durchgang D / Eingang max louis abholen (ausgenommen Feiertage)

www.foodassembly.de



THEMENABEND

Regelmäßig finden im max louis Themen- und Menüabende statt. Aktuelle Termine finden Sie auf www.max-louis.de unter Aktuelles und Veranstaltungen.

ÖSTERN 25.03 bis 28.03.

ausgewählte Osterspezialitäten

Ostersonntag von 14 bis 17 Uhr **Kaffee und Kuchen**

und um 15 Uhr ein osterlicher Filmspaß

OSTERÜBER-RASCHUNG am Ostersonntag und -montag

