



P R E S S E M I T T E I L U N G

Kulinarischer Reigen der Gaumenfreude im Hotel auf der Wartburg wird fortgesetzt

Eisenach (HWBA PR/Bad Soden - Mai 2008) Auch in der zweiten Jahreshälfte offeriert das Hotel auf der Wartburg seinen kulinarischen Kalender mit Kochkursen, Gourmet-Events und anderen Highlights.

Seit vielen Jahrhunderten ist der Herbst die Zeit der Jagd. Damit verbunden, zeigt Küchenchef Peter Thiel die Tricks und Kniffe beim Zubereiten eines Sechs-Gang-Menüs mit Wild, Pilzen und vielen weiteren herbstlichen Produkten. Der Kochkurs findet am 14. September 2008 von 10.00 bis 16.00 Uhr statt und kostet inklusive des Mittagessens und der begleitenden Getränke Euro 80,- pro Person. Wer darüber hinaus am Abend das herbstliche Sechs-Gang-Menü inklusive Aperitif genießen möchte, zahlt zusätzlich Euro 69,- pro Person.

Am Sonntag, den 12. Oktober 2008 findet der Jazzfrühschoppen ab 10.00 Uhr im Hotel auf der Wartburg statt. Bekannte Klänge und ein kulinarischer Hochgenuss beschließen die Sommer-Freiluftsaison auf der Wartburg. Eine Gourmet-Rundreise durch Asien findet am Sonntag, den 19. Oktober im Hotel auf Wartburg statt. Verschiedene Sushi, marinierte Riesengarnelen, Frühlingsrollen mit Ananas und Ente, gefüllter Kalmar mit japanischen Pflaumen, Rinderfilet mit Sprossen und Bambus sowie ein Kokosparfait zum Dessert sind nur ein

Hasselkus  WeberBenAmmar PR

Villa Tolstoi, Königsteiner Strasse 83, D – 65812 Bad Soden/Taunus
Tel: +49 (0)6196 76750-0, E-Mail: pr@hwbapr.de, www.hwbapr.de

Seite 2 – Fortsetzung des kulinarischen Reigen im Hotel auf der Wartburg

Vorgeschmack. Das Menü inklusive Aperitif kostet Euro 79,- pro Person.

Am Sonntag, den 16. November 2008 sind alle zur „kriminalistischen Weinlesung“ eingeladen. Stephan Dierichs, Schauspieler in Rostock, Magdeburg und Berlin und ehemaliger Winzer auf einem Weingut in der Toskana ermittelt in verschiedenen Krimis aus dem Weinkeller, Weinberg oder Weinladen. Dazu wird fachkundig erläutert und amüsant diskutiert. Lesung, Vier-Gang-Menü und Weinpauschale kosten Euro 89,- pro Person.

Weihnachten & Silvester im Hotel auf der Wartburg, romantisch und traditionell im warmen Kerzenschein, mit einem reich geschmückten Weihnachtsbaum und dem köstlichen Duft von Gänsebraten und Gebäck. Im Kamin lodert das Feuer, draußen schneit es und leise Musik stimmt auf die Festtage ein. Heiligabend wird ein Dreigängiges Menü mit Terrine vom Wildhasen, Kalbsrücken und Lebkuchenmousse zu Euro 42,50 pro Person serviert. Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag jeweils ab 10.00 Uhr erwartet die Gäste ein weihnachtliches Genießerbrunch mit reichhaltigen Köstlichkeiten und Spezialitäten. Silvester wird ein Vier-Gang-Galamenü zu Euro 79,- pro Person offeriert. Auf das Jahr 2009 stimmt ein Genießerbrunch am Neujahrstag zu Euro 45,- pro Person ein.

Auch 2009 wird der kulinarische Reigen vorgesezt, soviel sei verraten, Schokolade im Januar 2009 und am Valentinstag geht die Liebe durch den Magen.

Das traditionsreiche Deluxe-Hotel mit 35 individuell gestalteten Hotelzimmern offeriert seinen Gästen einen unvergesslichen Rahmen. Hier verlebt man in historischem und einmaligem Ambiente Tage voller Ruhe, Entspannung und Harmonie. Reservierungen unter Telefon: (+49) (0) 3691-7970, Fax: (+49) (0) 3691-797100 oder e-Mail: info@wartburghotel.de. Weitere Informationen unter www.wartburghotel.de

Hasselkus  WeberBenAmmar PR

Villa Tolstoi, Königsteiner Strasse 83, D – 65812 Bad Soden/Taunus
Tel: +49 (0)6196 76750-0, E-Mail: pr@hwbapr.de, www.hwbapr.de