



HARZER
GOURMET-TAGE

2020

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG

BAD HARZBURGER
Natürlich aus dem Harz.

DEHOGA
NIEDERSACHSEN

Kreisverband Harz



MEDIENPARTNER

Goslarische Zeitung



**8. HARZER
GOURMET-TAGE
2020**

VERANSTALTER



**GLÜCKSBURG
CONSULTING AG**

www.glc-group.com

TEILNAHME

Jeder Gourmet-Tag ist auf die angegebene **Teilnehmerzahl** begrenzt. Im Preis enthalten sind das Harzer Gourmet-Menü und alle ausgewiesenen Getränke.

Sollte die maximale Teilnehmerzahl noch nicht erreicht sein, werden **Anmeldungen noch 2 Tage vorher** entgegengenommen. Die Zahlung erfolgt dann direkt an der „Abendkasse“.

Die Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach Eingang und Zahlung bis zum Erreichen der maximalen Teilnehmerzahl. Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung, sowie, nach vollständiger Zahlung, einen **Voucher**, den Sie bitte zu Ihrem Harzer Gourmet-Tag mitbringen oder auch gerne verschenken können.

Die Anmeldung kann in den teilnehmenden Betrieben und unter **www.harzer-gourmettage.de** erfolgen.

Eine Teilnahme ist nur mit bezahltem Voucher möglich. **Zahlung:** bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung auf das in Ihrer Anmeldebestätigung ausgewiesene Bankkonto.

ANMELDUNG

zu den **HARZER GOURMET-TAGEN:**

- **per Online-Anmeldeformular auf www.harzer-gourmettage.de**
- sowie auch **direkt bei den Betrieben**
Braunschweiger Hof (Bad Harzburg)
Klosterhotel Wöltingerode (Vienenburg)
Landhaus Schulze (Herzberg),
Romantischer Winkel (Bad Sachsa)



Der Harz und sein Vorland

bieten eine reichhaltige Schatzkammer für die Zubereitung eines köstlichen und gesunden Essens. Seine Bergwiesen sind berühmt für die Vielfalt an Kräutern und bereits die Mönche der Klöster des Harzvorlandes wussten die Erze der Berge ebenso zu schätzen wie den Tischgenuss.



Immer mehr Gastronomen des Harzes, oft in Kooperation mit heimischen Produzenten, besinnen sich auf die kulinarischen Qualitäten ihrer Region.



Die **HARZER GOURMET-TAGE** stellen Ihnen einen Harzer Hochgenuss vor. Die dabei engagierten Betriebe setzen auf Produkte der Region, hohe Qualität sowie gesundes Essen und Trinken.

Werden Sie Gast der **HARZER GOURMET-TAGE** und entdecken Sie die feine Harzer Küche.

www.harzer-gourmettage.de





BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894



Freitag, 15. Mai 2020

Beginn: 19.00 bis 23.00 Uhr

Teilnehmerzahl max. 24 Pers.

Preis: € 95 pro Pers. inkl. Getränke
(Sektempfang,

Wein in Degustations-Menge, Wasser)

Ihr Gastgeber:

Romantik Hotel **Braunschweiger Hof**

Familie Bartels

Herzog-Wilhelm-Straße 54

38667 Bad Harzburg

www.hotel-braunschweiger-hof.de



GOURMET MENÜ

- Amuse Gueule
- Charlotte von weißem Spargel mit Füllung von geräuchertem Harzer Forellenfilet
- Cremesuppe von der Mairübe, abgeflammtes Jacobsmuschelnüsschen
- Heidelbeersorbet mit Champagner-Mandelschaum
- Tranchierter Rücken vom Maibock Waldmeistersauce / Spargelcarpaccio / wilder Brokkoli / Pommes Williams
- Variation von der Erdbeere, weiße Schokolade und Nougat



PROGRAMM

Das traditionsreiche Restaurant Behnecke im Romantik Hotel Braunschweiger Hof steht seit 125 Jahren für gehobene Gastlichkeit und verlässliche Qualität.

Dass sich Tradition und moderne Küche nicht ausschliessen, zeigen wir Ihnen im Rahmen dieses Harzer-Gourmettage-Dinners mit unserem Menü und den erlesenen Weinen.

Als Begleitprogramm offerieren wir Ihnen eine geführte Weingustation.

Zur Begrüßung servieren wir einen Aperitif.

Küchenchef: Helmut Söffgen,
Carsten Valentin
und Daniel Wedde



8. HARZER
GOURMET-TAGE
2020

Teilnahme-Buchung:
Tel. **05322-78 80**

miriam.bartels@
hotel-braunschweiger-hof.de



Klosterhotel
Wöltingerode



Samstag, 19. September 2020

Beginn: 18.00 Uhr

Teilnehmerzahl: max. 65 Pers.

Preis: **€ 92** pro Pers. inkl. Getränke
(Altenauer Bier mit u. ohne Alkohol,
Wasser, Hauswein)

Ihr Gastgeber:

Klosterhotel Wöltingerode

(Klosterkrug)

Hoteldirektor Wolfgang Kolb

Wöltingerode 30

38690 Vienenburg (Goslar)

www.klosterkrug-woeltingerode.de



GOURMET MENÜ



PROGRAMM

- Lauwarme Hummerschaumklößchen
Salat vom jungen Spinat an Limonen-Biskuit
- Essenz vom Fasan
mit Ravioli und Spitzmorcheln
- Rehrücken Sous vide, Geräucherter Lauch,
Gotschi Beeren und Kräuterpolenta
- Karottenkuchen „Klosterkrug“
mit Sanddorneis

Genießen und erleben Sie kulinarische Köstlichkeiten, verbunden mit einer individuellen Brennereiführung und der Verkostung erlesener Brände und Liköre.

Küchenchef: Thorsten Arnau



Teilnahme-Buchung:
Tel. **05324-20 46**

klosterkrug@
klosterhotel-woeltingerode.de

Sonntag, 04. Oktober 2020

Beginn: 18.00 bis 22.00 Uhr

Preis: € 32 pro Pers. exkl. Getränke

Ihr Gastgeber:

Landhaus Schulze

Florian Schulze

Osteroder Straße 7

37412 Herzberg am Harz

www.landhaus-schulze.de



GOURMET MENÜ



PROGRAMM

Erntedank-Fest Buffet

- Traditionelle Speisen nach Rezepten von Oma Käthe
Lassen Sie sich überraschen!
- Vorab eine am Tisch servierte Suppe
- Als Abschluss das klassische Dessert
„Oma Käthe’s Beerengrütze“

Erleben Sie ein Erntedank-Fest Buffet der besonderen Art.

Alle Speisen werden auf traditionelle Art und Weise nach Oma’s Rezepten unter Verwendung hochwertiger Produkte von regionalen Zulieferern und Bauern zubereitet.

Küchenchef: Ulf Wachsmuth

Das Restaurant vom Landhaus Schulze wurde ausgezeichnet mit



Teilnahme-Buchung:

Tel. **05521-89 94 0**

info@landhaus-schulze.de



Romantischer Winkel
SPA & WELLNESS RESORT



Samstag, 07. November 2020

Beginn: 19.00 bis 23.00 Uhr

Teilnehmerzahl max. 40 Pers.

Preis: **€ 95** pro Pers. Inkl. Getränke
(Aperitif, korrespondierende Weine,
Mineralwasser sowie Kaffee)

Ihr Gastgeber:

Romantischer Winkel

SPA & Wellness Resort

Familie Josef und Nora Oelkers

Bismarckstr. 23 · 37441 Bad Sachsa

www.romantischer-winkel.de



GOURMET MENÜ

- Triologie vom Rind
mit Senfmayonaise, Petersilie und Brot
- Rahmsuppe vom Wirsing
mit Räucherforelle und Apfel
- In Wildkräutern gebratenes Filet
vom Südharzer Hirsch
an Kirschjus mit Rosenkohl und Kürbis
- Variation vom Apfel
mit Vanille und Nougat



PROGRAMM

Lassen Sie sich verwöhnen von einer leichten Wellness-Küche und genießen Sie ein Menü mit vorwiegend heimischen Produkten, wie z. B. dem Harzer Wild.

Als Rahmenprogramm dieser Veranstaltung präsentiert ein bekannter Winzer besondere und passende Weine zum Menü.

Zum Auftakt dieses kulinarischen Abends begrüßen wir Sie mit einem „Willkommens-Aperitif“

Küchenchef: Andreas Knott



Teilnahme-Buchung:
Tel. **05523-30 4-0**

matthias.reuter@
romantischer-winkel.de

KOMMEN EIN GEISTLICHER, EIN PRINZ UND EINE ZITRONE IN EINE BAR.

Ein Feinbrand, ein Pfefferminz- und
ein Zitronenlikör.

Brennende Leidenschaft und vier
Jahrhunderte Erfahrung.

Wir sind Partner der Harzer Gourmet-Tage 2020.

