

PRESSEINFORMATION

Silvester in Erfurt

Zum Jahreswechsel Pastorenstück, Filet und Flanke



Das besondere Privathotel Zumnorde am Anger im Herzen von Erfurt.



Zum Jahreswechsel lädt das Restaurant Zumnorde seine Gäste auf eine kulinarische Korkenzieher-Weinreise ein.



Das 5-Gang-Menü begleiten Top-Weine wie Flanke, Filet & Pastorenstück des Kult-Winzers Metzger aus der Pfalz.

© www.hotel-zumnorde.de | Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Erfurt, 09. November 2016 – Eine Reise in die Landeshauptstadt Thüringens ist auch zum Jahreswechsel ein besonderes Erlebnis: Am Silvesterabend begleitet das festliche 5-Gang-Menü Pastorenstück, Filet und Flanke vom Kult-Weingut Metzger aus der Pfalz. Übernachtungen sind im Doppelzimmer ab 95 Euro und in den drei Ferienwohnungen ab 75 Euro buchbar. Weitere Informationen unter www.hotel-zumnorde.de.

Kunterbunt ist der Jahreswechsel in der größten Stadt Thüringens: Ein Muss ist das mitternächtliche Feuerwerk am Erfurter Dom, wo sich alle Erfurter zu Silvester treffen. Damit das Jahr genüsslich zu Ende geht, lädt das Hotel Zumnorde vorher zum Silvester-Menü ein, das pünktlich um 23.30 Uhr endet.

5-Gang-Menü mit erlesenen Weinen vom Pfälzer Kult-Winzer Metzger

Nomen es Omen: Uli Metzger hat seinen Namen auf geradezu geniale Weise genutzt, um auf seine herrlichen Weine aufmerksam zu machen. Seine Etiketten ziert das "Schnittmuster" eines Rindes, die Qualität des Weines ist durch das entsprechende Teil des Rindes klar erkennbar. Während viele seiner Winzer-Kollegen mit Sternen, Buchstaben oder Nummern auf komplizierte Weise versuchen, ihren Kunden die Weine verständlich zu machen, bedient sich Uli Metzger der Zeichnung einer Kuh auf dem Frontetikett. Die Basisqualitäten hat er in der Flanke, sprich dem Bauchstück, positioniert. Die gehobenen Qualitäten sind als Pastorenstück gekennzeichnet, und seine Top-Weine entsprechen dem teuersten Stück Rindfleisch, dem Filet.

Beatrix Bergmann, Weinexpertin und Gastronomieleiterin wählte zum 5-Gang Menü von Küchenchef Andreas Müller fünf exquisite Tropfen. Zum Empfang mit Duroc-Lolli wird ein Flying Pig Secco Rosé, ein leichter sehr fruchtiger und



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

PRESSEINFORMATION

süffiger Perlwein, ausgeschenkt. Die Vorspeise Tatar und Carpaccio vom Thüringer Weiderind mit Beeftea und Wurzelgemüse begleitet ein Pastorenstück Blanc de Noir, ein Weißwein aus roten Trauben. Ein fruchtbetonter Spätburgunder mit schönem Spannungsbogen zwischen Frucht und würziger Pfeffrigkeit der Kategorie Flanke wird zu Ochschwanzravioli mit Pastinake gereicht. Das dry aged Rinderkotelett wird am Tisch tranchiert und mit Kürbis, Steinpilz und Kartoffel serviert. Dazu passt perfekt aus dem Sortiment der Filetweine, der Rotwein Dry Aged trocken. Schokolade und Zitrusfrüchte mit einem Gewürztraminer runden das exquisite 5-Gang-Menü ab.

Die Korkenzieher-Weinreise beginnt um 18:00 Uhr mit einem Aperitif- und Amuse buche-Empfang in der Küche und der Weinstube des Hotel Zumnorde. Das Menü mit Aperitifempfang, Mineralwasser, Weinbegleitung und Espresso kostet 140 Euro pro Person und wird von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr serviert.

Übernachtung ab 75 Euro

Übernachtungen im Vier-Sterne-Hotel Zumnorde sind im Einzelzimmer ab 95 Euro, im Doppelzimmer ab 115 Euro und in der Suite ab Suite ab 175 Euro inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet buchbar. Kinder bis zum Alter von sechs Jahren übernachten im Zustellbett im Zimmer der Eltern kostenfrei.

Aber auch drei Ferienwohnungen sind im Hotel Zumnorde buchbar. Sie verfügen über eine komplett ausgestattete Küche, kostenfreies WLAN und genügend Platz zum Ausspannen und Arbeiten. Ein großzügiger Tisch, angenehme, gemütliche Sitzmöbel sowie extralange Betten machen die Wohnungen zum idealen Zuhause auf Zeit mitten in der historischen Altstadt. Im Hotel können Gäste der Ferienwohnungen frühstücken, Restaurant und Weinstube Zumnorde mit Biergarten und Tabakskolleg liegen direkt nebenan. Alle Erfurter Sehenswürdigkeiten sind bequem zu Fuß in wenigen Minuten erreichbar. Ein Stellplatz in der hauseigenen Tiefgarage kann gegen Aufpreis ebenfalls genutzt werden. Buchbar ab 75 Euro pro Nacht.

Das besondere Privathotel Zumnorde im Herzen von Erfurt eröffnete 1994 im historischen Gebäude am Anger als erstes Vier-Sterne-Hotel am Platz. In den Bürgerbauten aus 1860 stehen den Gästen heute, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten in den vergangenen Jahren, 47 klassisch gestaltete Doppel- oder Einzelzimmer, sieben Suiten, drei Ferienwohnungen, fünf Veranstaltungsräume, ein Restaurant, eine Weinstube, ein Tabakskolleg, ein Biergarten und ein Dachgarten zur Verfügung.

Weitere Informationen unter www.hotel-zumnorde.de