



PRESSEINFORMATION

Hotel & Restaurant Lüttje Burg lädt zum Fünf-Gänge-Menü ein **Gourmet-Event mit Fischer, Winzer, Köchen und „Torcedora“**



Torcedora Yoanka Andreas Tedsen (links) und Fischer Hans-Werner Kruse Lüttje Burg setzt auf Unterhaltung im Urlaub
 © Fotos: Lüttje Burg
 Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Das Hotel & Restaurant Lüttje Burg im ostholsteinischen Städtchen Lütjenburg sorgt regelmäßig für ganz besondere Erlebnisse – zum Beispiel mit speziellen Events. Eines davon ist der Abend „Fischer trifft Koch“ im Februar 2014, bei dem die Gäste nicht nur ein Fünf-Gänge-Menü genießen, sondern auch Wissenswertes rund um die Produkte Fisch, Wein und Zigarren erfahren. Weitere Informationen unter www.hotel-luettjeburg.com und Reservierungen telefonisch unter 04381 / 40 50.

Lütjenburg, 06. Dezember 2013. Die Verbindung von Tradition und Lebensfreude möchte das Hotel & Restaurant Lüttje Burg seinen Gästen vermitteln. Dafür hat sich das Team um die Eigentümer Stephanie und Andreas Tedsen zum Beispiel das Programm „Fischer trifft Koch“ im Februar 2014 ausgedacht, bei dem so traditionsreiche Produkte wie Ostsee-Fisch, Pfälzer Wein und kubanische Zigarren im Mittelpunkt stehen. Die Menschen dahinter – Fischer, Winzer und „Torcedora“, die Cigarrenrollerin – sowie kreative Köche sorgen gemeinsam für einen Abend voller Genuss und Lebensfreude.

Gourmet-Menü mit besonderer Würze: Infos aus erster Hand

Am 22. Februar 2014 genießen die Gäste der Lüttje Burg ab 19.30 Uhr ein Fünf-Gänge-Menü. Dem Titel des Abends gemäß steht hier der Fisch in verschiedenen Variationen im Mittelpunkt: zum Beispiel bei Labskausmousse mit Ketakaviar und Wachtelei, einer Schollenfilet-Brandade mit Wildkräutersalat oder dem Ostseedorsch mit Pannfischkruste. Vier Mitglieder des „Lets go Magic“ Culinary Teams – viele ehemalige Spitzenköche aus den Reihen der deutschen National- und



PRESSEINFORMATION

Jugendnationalmannschaften – werden als Gastköche so manche leckere Überraschung aus dem Kochtopf zaubern.

Zum besonderen Event wird das Menü durch das Programm zwischen den Gängen: Fischer Hans Werner Kruse aus dem nahe gelegenen Schönberg sowie Florian Geisser, prämierter Jungwinzer aus Schweigen-Rechtenbach in der Südpfalz, geben nicht nur fachkundige Einblicke in ihre jeweiligen Arbeitswelten, sondern stellen als Lieferanten des Fischmenüs und der dazu passenden Weine einen lebendigen Bezug zwischen Gästen und Produkten her.

Ergänzend zum Dessert bietet das Hotel & Restaurant Lüttje Burg im Rahmen des Abends in seiner Raucherlounge eine weitere Aktion, bei der die Gäste die Entstehung eines besonderen Genuss-Produktes mit erleben können: Die Cigarrenrollerin Yoanka Pino Hernandez aus der Cigarrenmanufaktur Villiger wird zu Gast sein. Die „Torcedora“ lässt mit schnellen, geübten Handgriffen eine perfekt gerollte „Villiger 1888“ entstehen, während der Longfiller-Experte der Manufaktur das Geschehen erklärt und spannende Geschichten rund um die Cigarre erzählt.

Die Kosten für das Event „Fischer trifft Koch“ belaufen sich auf 42 Euro pro Person inklusive Wein. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.

Hotel & Restaurant Lüttje Burg

Das im Lauf des letzten Jahres neu konzipierte Hotel & Restaurant Lüttje Burg liegt direkt im Zentrum des über 800 Jahre alten Luftkurortes Lütjenburg im Herzen der Hohwachter Bucht. Das Haus bietet Business-Reisenden, Best Agern und Paaren sowie Familien insgesamt 37 modern ausgestattete Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmer. Zum Service gehören ein buntes Frühstücksbuffet, Sauna-Nutzung, Raucher-Lounge, 24-Stunden Check-In, Parkplatz am Hotel sowie Fahrrad-Unterbringung. Die Zimmerpreise starten ab 52 Euro pro Nacht für ein Einzelzimmer, ab 62 Euro pro Nacht für ein Doppelzimmer und ab 88 Euro pro Nacht für ein Familienzimmer.

Weitere Informationen zum Hotelangebot sind abrufbar unter www.hotel-luettjeburg.com.

Informationen zu den Partnern des Events „Fischer trifft Koch“:

www.fischer-kruse.de

www.weingut-geisser.de

www.villiger.de