



PRESSEINFORMATION

LandGasthof Stahmer lädt zum „Weinabend No. 3“ ein

Kulinarische Genüsse in traditionsreichem Ambiente



Wein-Experte Bernhard Mireisz Familie Löwel vom LandGasthof Stahmer lädt zum Weinabend ein.
©Foto: Landgasthof Stahmer

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Zwischen März und Mai legt der LandGasthof Stahmer im schleswig-holsteinischen Hohenfelde eine Reihe von kulinarischen Veranstaltungen auf. Anhänger von Weingenuss und regionalen Spezialitäten können sich schon jetzt zum „Weinabend No. 3“ am 24. Mai 2013 anmelden. Weitere Informationen unter www.landgasthof-stahmer.de und Reservierungen auch telefonisch unter 04154 / 5048.

Hohenfelde, 18. März 2014. Zum dritten Mal lädt der LandGasthof Stahmer am 24. Mai 2014 zum Weinabend ein. Der Weinberater Bernhard Mireisz von [CHEFS CULINAR](http://www.chefs-culinar.de) aus Kiel versorgt die Teilnehmer des Abends zwischen den Gängen mit wertvollen Informationen über die edlen Tropfen. Der Weinabend kostet inklusive Empfangssekt, einem Verteiler, dem Fünf-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen und Taunusquelle sowie einer Tasse Kaffee 49 Euro pro Person.

Regionale Zutaten und Gerichte prägen das Menü: So folgt zum Beispiel dem Holsteiner Katenschinken eine Kraftbrühe vom Hahnheider Rehbock. Nach dem Hauptgang – gefülltem Kalbsrücken mit Spargel und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf – genießen die Gäste einen überbackenen Ziegenkäse von der Käsestraße Schleswig-Holstein. Den süßen Abschluss bilden Erdbeereisparfait, Quark und Rhabarber.

Gäste können sich für das Menü bereits ab 18.30 Uhr im LandGasthof efinden.



PRESSEINFORMATION

Der Weinabend beginnt um 19.15 Uhr. Familie Löwel und das Team des LandGasthofs bitten um Reservierung unter der Telefonnummer 04154 / 5048.

„Kulinarische Highlights“ im LandGasthof Stahmer

Der Weinabend No. 3 ist Teil der Veranstaltungsreihe „Kulinarische Highlights“ im LandGasthof Stahmer. Weitere Termine sind zum Beispiel der „Grünkohl-Abschluss“ am 8. März 2014 ab 18.00 Uhr zum Preis von 15 Euro. Die Gruppe „Schönbiels Nachbarn“ und der Vorleser Peter Mohr gestalten den Abend rund um das nordische Wintergemüse.

Am Karfreitag, dem 18. April 2014, lockt ab 12.30 Uhr das Büffet „Hering trifft Scholle“ zum Preis von 19,50 Euro in den Gasthof. Zum gleichen Preis wird der LandGasthof Stahmer am Ostermontag, dem 21. April 2014, zum Treffpunkt zweier anderer Frühlings-Protagonisten: Das Mittagsbüffet steht dann unter dem Motto „Kaninchen trifft Osterei“.

Der Landgasthof Stahmer ist Mittwoch bis Freitag von 16 Uhr bis 21 Uhr geöffnet und an Wochenenden gibt es bereits ab 11 Uhr bis 21 Uhr durchgehend warme Küche. Gruppen sind nach telefonischer Voranmeldung auch in der Woche mittags herzlich willkommen.

Weitere Informationen: www.landgasthof-stahmer.de und telefonisch unter 04154 / 5048.