

PRESSEINFORMATION

Erfurter Festtags-Erlebnisse bei Zumnorde

Eine Reise zwischen Austern, Gans und Trüffel



Eingang Restaurant Zumnorde in der Grafengasse 2-6 – Küchenchef Andreas Müller – Weihnachtsmenü mit Gans

©Foto: Hotel Zumnorde www.hotel-zumnorde.de

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

Erfurt, 13. November 2014 – Eine Reise in die Landeshauptstadt Thüringens ist auch zu den Festtagen ein besonderes Erlebnis: Schon jetzt schmücken sich die Straßen mit wundervollen weihnachtlichen Dekorationen und laden zum entspannten Bummeln ein. Die Familie Zumnorde startet auch in diesem Jahr ihre wundervolle Festtagsreise für Gäste: vom Austernessen im Schuhhaus über die Korkenzieher-Weinreise im Restaurant bis zu entspannten Stunden im Hotelzimmer. Übernachtung im Vier-Sterne-Hotel am Anger ab 95 Euro buchbar. Weitere Informationen unter www.hotel-zumnorde.de.

Das Austernessen mit Champagner und Prosecco ist bei der Familie Zumnorde schon seit Jahren Tradition: Während die Gäste im Schuhhaus Zumnorde, welches sich im Erdgeschoß des Hotels befindet, die Luxusfeinkost genießen, haben sie auch die Möglichkeit, die aktuelle Schuhkollektion zu erkunden. Die „Austernrundreise mit Champagner für zwei“ findet am 24. Dezember 2014 in der Zeit von 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr statt und kostet 39,90 Euro pro Person.

Weihnachten klassisch und pompös

Im Restaurant Zumnorde wird jeder Geschmack festlich getroffen: So können sich Gäste beispielsweise am 25. und 26. Dezember von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr auf das traditionelle Weihnachtsmenü freuen, das Küchenchef Andreas Müller kredenzt. Das Weihnachtsmenü ist wahlweise als Drei-Gang-Menü mit der Festtagsgans zum Preis ab 43 Euro pro Person oder als Drei- bzw. Vier-Gang-Menü ab 54 Euro pro Person buchbar.

PRESSEINFORMATION

Silvester in fünf Trüffel-Gängen

Kunterbunt ist auch 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 Restaurant Zumnorde vorher zur „Reise zum Trüffel“ ein, die pünktlich um 23.30 Uhr endet. Das 5-Gang Menü beinhaltet beispielsweise eine Kalbsterrine mit Trüffeln auf französischem Landbrot, eine Consommé von schwarzen Trüffeln unter der Blätterteighaube sowie pochierter Heilbutt mit Trüffelschuppen auf cremigem Lauch. Gefolgt von einem Duett von der Wildente mit Ravioli aus weißen Trüffeln und grünen Bohnenkernen. Als Dessert wird dunkle Herenschokolade mit Trüffeln und Olivenöl serviert. Das 5-Gang-Menü mit Weinen der deutschen Privatkellerei van Nahmen, des Château Arrogant Frog aus dem Languedoc, der Domain Trimbach aus dem Elsass, dem Weingut Prunotto aus dem Piemont und dem Weingut Antinori ist zum Preis von 140 Euro pro Person buchbar. Die Korkenzieher-Weinreise beginnt um 18:00 Uhr mit einem Aperitif-Empfang im Restaurant Zumnorde.

Übernachtung ab 95 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 buchbar inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet. Kinder bis zum Alter von sechs Jahren übernachten im Zustellbett im Zimmer der Eltern kostenfrei.

Weitere Informationen unter

www.hotel-zumnorde.de und www.restaurant-zumnorde.de.

Zum Hotel Zumnorde

Das besondere Privathotel Zumnorde am Anger im Herzen von Erfurt feiert in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag. Es 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.