

PRESSEINFORMATION

Weinabend No. 5 am 21. März im LandGasthof Stahmer

Ein Abend für Feinschmecker in Hohenfelde



Familie Löwel vom Landgasthof Stahmer lädt zum Weinabend No.5 ein!
©Foto: Landgasthof Stahmer

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=46>

In Hohenfelde schlummert Gourmet-Potenzial. Vier erfolgreiche Abende für Freunde edler Weine kombiniert mit exquisiten Speisen sind der Beweis. Sie gehen nun endlich in die nächste Runde: Am 21. März 2015 lädt der LandGasthof Stahmer zum Weinabend No. 5 ein. Diesmal stehen auf der Getränkekarte feine Jahrgänge aus dem Sortiment von Stefan Jacobsen von Wein & Wohnen in Trittau. Der Abend mit Fünf-Gang-Menü beginnt um 19.15 Uhr und kostet 54 Euro pro Person. Reservierungen und weitere Informationen unter www.landgasthof-stahmer.de.

Hohenfelde, 17. März 2015 (primo PR). Endlich ist es wieder so weit. Nach der Winterpause können sich Weinfans und Feinschmecker in und um Hohenfelde wieder auf etwas freuen, das sich in kürzester Zeit schon einen besonderen Namen gemacht hat: den Weinabend im LandGasthof Stahmer. Am 21. März 2015 findet er zum fünften Mal statt. Stefan Jacobsen von Wein & Wohnen in Trittau stellt die edlen Tropfen aus seinem Sortiment vor. Der Geschäftsführer von Nürmingers Wein & Wohnen in Trittau hat sich mit seinem Team als Kenner und guter Berater in Sachen Wein etabliert. Sein Unternehmen gehört laut der Zeitschrift „Wein Gourmet“ zu den 450 besten Weingeschäften Deutschlands. So werden die Gäste am Weinabend No. 5 je nach persönlichem Geschmack in den Genuss von Winzerkunst aus Italien, Frankreich, Spanien, Deutschland oder Südafrika kommen.

Küchenchef und Gastgeber Jan Löwel wird dazu ein speziell abgestimmtes Fünf-Gang-Menü zaubern. Wie immer bleibt er sich dabei treu und kombiniert traditionelle Leckereien von Land und Meer mit regionalen Erzeugnissen hiesiger Betriebe.

LandGasthof Stahmer
Der feine kleine LandGasthof

PRESSEINFORMATION

Gäste können sich beispielsweise auf eine Hohenfelder Frischlingssuppe sowie Schweinemedallions mit Senfkruste, Rotweinsoße, dreierlei Pilze, Fingermöhren und Zwiebel-Kartoffel-Stampf freuen. Den süßen Abschluss bilden Erdbeer-Zitronen-Mousse, Pistazien-Eis-Parfait und Portweinsoße.

Der Abend beginnt um 19.15 Uhr. Im Preis von 54 Euro pro Person sind das Fünf-Gang-Menü, Empfangssekt, begleitende Weine sowie Wasser und Kaffee sowie ein Jubiläumsaquavit enthalten.

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.