

# Kulinarischer Kalender

Januar-Juli 2017



**1. Januar „NEUJAHRBRUNCH“** 11.00–14.00 Uhr

18,00 € p.P.

**11. Januar „KÜCHENWORKSHOP“** 17.00 Uhr

**Kochen mit dem Thermomix:** Kniffe und Tricks wie man mit einem Thermomix schnelle aber frische Küche für zu Hause bieten kann.

inkl. Essen 34,90 € p.P.

**20. Januar „KOCHEN FÜR MÄNNER“** 16.00 Uhr

**Für alle Herren, die Spaß am Kochen haben!**

Es wird ein 4-Gänge-Menü gekocht und anschließend gemeinsam gegessen.

UNSER TIPP: Laden Sie hierzu Ihre Frau zum Essen ein. Die Dame kommt um 19.00 Uhr dazu.



Kochkurs inkl. Menü 69,00 € | Preis für zwei 99,00 €

Das Original!



**3.+ 4. Februar „DINNER IN THE DARK“** (Essen im Dunkeln) 19.00 Uhr

Hier werden die Sinne Hören, Riechen und Schmecken richtig gefordert. Stellen Sie sich vor, das Restaurant ist komplett dunkel, die Speisen und Getränke die wir servieren, können Sie nicht sehen. Sie können nur durch Fühlen, Riechen und Schmecken versuchen zu erraten, was Sie essen... Eine unvergessliche Erfahrung erwartet unsere Gäste! Am Abend können Sie zwischen den Komponenten Fisch und Fleisch sowie vegetarisch und vegan auswählen.

ab 36,90 € p.P.



**10. Februar „KÜCHENPARTY“** 19.00 Uhr

Küchenpartys, der Geheimtipp in der Gastronomie! Wo sonst erhält man die Gelegenheit, den Köchen über die Schulter schauen zu dürfen? Wechseln Sie im Hotel von einem kulinarischen Platz zum nächsten und genießen viele erlesene Köstlichkeiten. Musikalische Unterhaltung sowie verschiedene Getränkestationen runden das Angebot ab.

inkl. Essen und Sektempfang 49,00 € p.P.

**14. Februar „VALENTINSTAG – TAG DER VERLIEBTEN“** ab 18.30 Uhr

Verzaubern Sie Ihr Herzblatt mit einem köstlichen 6-Gänge Gläschen-Menü. Der Tisch ist festlich gedeckt, ein Gläschen zum Anstoßen auf die Liebe steht schon bereit und aus der Küche duftet es verführerisch...

Bitte rechtzeitig reservieren! 39,00 € p.P. inkl. Aperitif

Sie möchten mit ihrem Herzblatt übernachten? Dann buchen Sie unser Valentinspecial mit Übernachtung und Frühstück sowie einem Rosenblütenbad und Prosecco in unserem Holzzuber oder entspannen Sie in unserer Vulkangarten-Sauna.

99,00 € p.P. mit Rosenblütenbad, 80,00 € p.P. nur Sauna

**15. Februar „KÜCHENWORKSHOP“** 17.00 Uhr

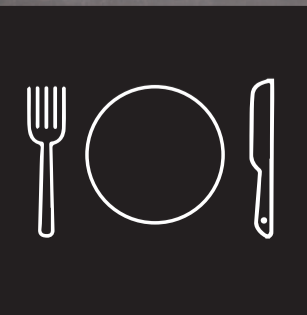
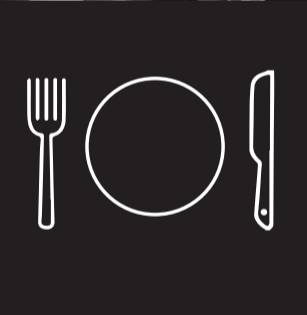
**Kochen mit dem Thermomix:** Kniffe und Tricks wie man mit einem Thermomix schnelle aber frische Küche für zu Hause bieten kann.

inkl. Essen 34,90 € p.P.

**3. + 4. März „DINNER IN THE DARK“** (Essen im Dunkeln) 19.00 Uhr

Nur durch Gerüche, Geräusche und Geschmack wird versucht zu erraten, um welche kulinarischen Köstlichkeiten es sich handelt. Denn der Raum ist komplett abgedunkelt. Die Speisen werden viel intensiver und bewusster wahrgenommen. Ein Erlebnis der besonderen Art. Wählen Sie am Abend zwischen Fisch, Fleisch, vegetarisch und vegan aus. Denn Sie sollen schon nach Ihren Vorlieben essen dürfen. Mehr verraten wir Ihnen aber nicht. Alles andere müssen Sie selber schmecken...

ab 36,90 € p.P.





## 16. + 17. April „OSTERN“

**Buffet mit Suppen als Vorspeise,** drei verschiedene Hauptgänge und Desserts, dazu frische Kaffee- und Teespezialitäten.

**27,90 € p.P.**

Kinder zahlen 1 € pro Lebensjahr (von 3-12 J.)

**Menü am Tisch serviert:** Suppe als Vorspeise, Hauptgang, abschließend Dessert

**24,90 € p.P.**



## Spargelzeit: ab Mitte April ist „SPARGEL SPITZE“

Unser Küchenchef hat köstliche Spargelgerichte kreiert. Auf der Karte stehen neben vielen kreativen Spargelgerichten auch ein klassischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln oder mit rauchigem Eifler Schinken.



## 19. April „WILDKRÄUTER-WORKSHOP“

**von Machern für Macher – 15.00 Uhr Treffpunkt: Vulkanhotel**

Inkl. Tipps und Tricks zur Verwendung der Kräuter in der Küche, Rezepttipps für Zuhause, Kräutermenü und begleitete Wanderung



**inkl. 3-Gänge Menü 35,90 € p.P.**



## 28. April „GOURMETMENÜ & WEINVERKOSTUNG“ 19.00 Uhr

Ralf Berg und sein Küchenteam kreieren ein kulinarisches 4 Gang-Menü. Neue Winzer, unbekannte Regionen, wieder entdeckte Rebsorten, ausgefallene Ausbaumethoden – kosten Sie zu jedem Gang 2 verschiedene Weine und lassen Sie sich diese von unserem Sommelier erklären. Genussvoll, unterhaltsam und lehrreich.



**69,90 € p.P. inkl. Wasser und Wein**



## 14. Mai „MUTTERTAG“

**Muttertagsbuffet mit Suppen als Vorspeise,** drei verschiedene Hauptgänge und Desserts, dazu frische Kaffee- und Teespezialitäten.

**27,90 € p.P.**

Kinder zahlen 1 € pro Lebensjahr (von 3-12 J.)

**Menü am Tisch serviert:** Suppe als Vorspeise, Hauptgang, abschließend Dessert

**24,90 € p.P.**



## 25. Mai Vatertag „SCHNITZELBÜFFET - all you can eat“ 13,90 € p.P.



## 28. Mai „KRÄUTER SPEZIAL“ 10.00-16.00 Uhr

Es erwartet alle Kräuterfans ein Event der besonderen Art. Ralf Berg führt Sie auf unterschiedlichen Stationen durch die Natur. Während der Wanderung werden die gesammelten Pflanzen zubereitet und als Menü in der Natur gegessen.

**49,00 € p.P. inkl. Gerolsteiner Mineralwasser und Tischwein**



## 14. Juni „WILDKRÄUTER-WORKSHOP“

**von Machern für Macher – 15.00 Uhr Treffpunkt: Vulkanhotel**

Inkl. Tipps und Tricks zur Verwendung der Kräuter in der Küche, Rezepttipps für Zuhause, Kräutermenü und begleitete Wanderung



**35,90 € p.P.**



Jeden letzten Sonntag im Monat (außer 30.04.17)

## „BRUNCHBUFFET“

**von 11<sup>00</sup>-14<sup>00</sup> Uhr, 18,00 € p.P.**



## Unsere Vulkangarten-Sauna...

...ist täglich für Sie geöffnet! Um Anmeldung wird gebeten. Gerne können Sie auch Massagen oder Beautyanwendungen dazu buchen.

**Eintritt Sauna für Nicht-Hotelgäste 12,00 € p.P.**



**Hochzeit, Geburtstag, Kommunion, Firmenfeiern oder Tagung** – wir haben für jede Veranstaltung den geeigneten Veranstaltungsraum. Küchenmeister Ralf Berg und Gastwirtin Martina Berg begleiten Ihre Veranstaltung von der Planung bis zur Durchführung. Ob vegetarische Küche oder Trennkost, 10 oder 70 Personen, mit oder ohne Hotelübernachtung, in unseren Räumlichkeiten oder draußen in der Natur – wir stehen Ihnen bei allen Fragen beratend zur Seite.

