

Auf der Suche nach dem Genuss

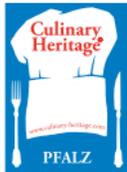
2017



Liebe Freunde des Genusses,

die Adventszeit ist eine besondere Zeit; eine Zeit der Muße: Abende sind länger, Kaminfeuer lodern, Rotweine regen die Sinne an... Zeit zum Genießen und beisammen sein. Auch in diesem Jahr möchten wir mit Ihnen während der verschiedenen Events im Genusszentrum Michel'scher Hof beisammen sein, um kulinarisch Neues zu entdecken und authentisch Geschmack zu erleben.

Lassen Sie sich entführen zu einem piemontesischen Abendessen, zu einem europäischen Menü, zu einem Glühwein-Festival, zur SlowFood-Party, zu einer kleinen Genussmesse mit regionalen Produzenten von Culinary Eritage und Slow Food, oder zu einem besonderen Portwein-Event. Kommen Sie mit auf eine unserer kulinarischen Reisen?



**Ihr Team Marketing & Events der Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße,
Regionalagentur Pfalz Culinary Heritage und Unterstützer von SlowFood.**



„Es ist so leicht, sich behaglichen Genuss zu verschaffen, dass man nur Staunen muss, wie selten er zu finden ist.“

(Alexander von Villers, sächsischer Diplomat)



PROGRAMM

**Fr,1.
DEZ**

**18:30 bis
22:00 Uhr**

Wein, Weib und Versailles im Michel'schen Hof History Dinner mit Liselotte von der Pfalz

Die Pfalz ist ein gelobtes Land gegen andere Länder zu rechnen, denn alles ist ja gut in unserem lieben Vaterland: Luft, Wasser, Wein, Brot, Fisch und Fleisch“, so sprach Liselotte-Charotte, Kurfürstentochter. Es erwartet Sie ein amüsanter Abend mit Liselotte von der Pfalz (Silvia Parow), der Lautenspielerin Andrea Baur und eine liebevoll arrangierte Liaison der französischen und pfälzischen Küche.

Preis: 84,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Edles Menü, Brot, Wasser.

Wein und sonstige Getränke gehen extra!

Il piacere della buona tavola Die Freude an einer guten Tafel

Ein piemontesisches Abendessen

Der Klassiker kehrt zurück: Das Piemont erzählt von sich, in einem, die Geschmacksknospen elektrisierenden Abendessen der Echtheit, der Tradition der Küche der Langhe, Heimat des Barolo und Barbaresco. Dieses Abendessen wird zubereitet von Chefköchen, die direkt aus dem Piemont anreisen. Und nicht vergessen: "A tavola non si invecchia"!

Preis: 45,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Menü von fünf Gängen, Brot.

Wein, Wasser und sonstige Getränke gehen extra!

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Maximale Teilnehmerzahl: 40 Personen

PROGRAMM

**Sa, 2.
DEZ**

**18:30 bis
22:00 Uhr**





PROGRAMM

**So, 3.
DEZ**

**18:30 bis
22:00 Uhr**

Ein sensationelles europäisches Abendessen

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine lukullische Reise durch unsere touristischen Partnerregionen. Wir bleiben stets im Süden und durchstreifen doch Europa von Nord nach Süd: Im Michel'schen Hof lebt Europa... bei dieser Küchentour durch Italien, Spanien, Frankreich, Südschweden, Pfalz. Was für eine Vielfalt an unterschiedlichen Düften und Aromen. Lassen Sie sich überraschen!

Preis: 45,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Menü von fünf Gängen, Brot.

Wein, Wasser und sonstige Getränke gehen extra!

Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen

Maximale Teilnehmerzahl: 40 Personen

Neustadter Glühwein-Festival

Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr, kombiniert dieses Jahr Christian Marcel Damm regionale Erzeugnisse sowie Gewürze von „Der magische Garten“ und ausgewählte Pfälzer Glühweine in einem spannenden dreigängigen Menü mit hausgemachtem Pastrami, Wildgulasch, Käse und einer verbotenen guten Honig-Kürbis-Vanillecreme. Die Glühweine werden blind verkostet, moderiert von Sommelière Susanne Lang und anschließend bewertet.

Preis: 49,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Proben von mindestens 6 Glühweinen mit edlem 3-Gang-Menü, Brot.
Wein, Wasser und sonstige Getränke gehen extra!

Mindestteilnehmerzahl: 35 Personen
Maximale Teilnehmerzahl: 40 Personen

PROGRAMM

**Fr, 8.
DEZ**

**19:00 bis
23:00 Uhr**





PROGRAMM

**Sa, 9.
DEZ**

**11:00 und
17:00 Uhr**

Teilnehmerzahl
je Kurs max.
14 Personen

SlowFood - Kochen mit Katrin Bunner

Katrin Bunner, Feinschmecker®- Beste Hobbyköchin Deutschlands, Siegerin beim VOX-Perfekten Dinner®, in der ZDF-Küchenschlacht®, beim SAT 1-Kampf der Köche® und Kochbuchautorin lädt bei diesen beiden Koch-Events zum Mitschnippeln, Mitkochen und Mitrühren ein, frei nach dem Slowfood-Motto „Gut-sauber-fair“. In lockerer Atmosphäre wird mit Gleichgesinnten jeweils ein 4-Gängemenü (Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert) zubereitet und natürlich auch genossen.

Preis:

49,00 € p.P. für SlowFood-Mitglieder
55,00 € p.P. für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen:

Kochkurs, Wasser und „der Kaffee danach“.
Wein und Sekte (auch glasweise) gehen extra.

Bitte Schürze und eigene Kochmesser mitbringen.
Jeder Teilnehmer erhält eine Rezeptmappe.

Kulinarisches Erbe PFALZ: Culinary Heritage & SlowFood

Ein kleiner Markt „des guten Geschmacks“

Die beiden kulinarischen Netzwerke veranstalten als non-profit-Organisationen, die sich dafür einsetzen, gute Lebensmittel in hoher Qualität nachhaltig zu erzeugen, erstmals gemeinsam einen Markt „des guten Geschmacks“ im Genusszentrum Michel'scher Hof und bringen damit Produzenten und Konsumenten in Kontakt. Qualität und Authentizität regionaler Produktion: Probieren, Geschichten hören, Herkunft schmecken: Jede Spezialität der Pfälzer Genussproduzenten darf probiert werden: ob mit Liebe angebaut, ausgebaut, zubereitet oder gekocht. Alle Produkte können Sie natürlich auch direkt erwerben – schließlich steht Weihnachten vor der Tür...

Eintritt frei

PROGRAMM

**So, 10.
DEZ**

**11:00 bis
18:00 Uhr**





PROGRAMM

**Fr, 15.
DEZ**
**18:30 bis
22:00 Uhr**

Slow Food Genussparty

Klassiker und Abschluss der SlowFood-Saison schon seit Jahren: Mitglieder und Interessierte feiern ausgelassen bei Live-Musik ihre Genussparty: SlowFood Conviviumsleiter der Pfalz, Thomas Metzger, präsentiert ausgesuchte SlowFood – Produzenten aus der Region. Und Sie genießen deren Köstlichkeiten in geselliger Atmosphäre.

Preis:

25,00 € p.P. für SlowFood-Mitglieder
30,00 € p.P. für Nichtmitglieder

Im Preis inbegriffen:

Slow-Food-Party mit Live-Musik und Köstlichkeiten von SlowFood-Produzenten bei einem „Menü im Stehen“.

Tausendundeinenacht... ein orientalisches Abendessen

Wenn auch vieles den Nahen Osten entzweit, kulinarisch sind sich die Welten näher als man denkt: Aubergine und Zimt, Falaffel und Foul, Pita oder Frena. Die arabische Küche ist die beliebteste Küche in Israel, Frena in Tunesien heißt Pita bei den Juden, die Türken, die ebenso wenig Araber sind wie die Griechen richten mit ihren „Mezze“ Vorspeisen an, wie sie nur der Orient kennt. Wir zünden für Sie die kulinarische Wunderlampe des Orients!

Preis: 45,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Abendmenü buffet der authentischen „Arabischen Küche“, Brot.

Wein, Wasser und sonstige Getränke gehen extra.

PROGRAMM

**Sa, 16.
DEZ**

**18:00 bis
22:00 Uhr**





PROGRAMM

**So, 17.
DEZ**

**11:00 bis
17:00 Uhr**

Vinho do Porto ein portugiesischer Abend

Portwein ist ein Wein der Meditation, ein Wein, der verzaubert und der den Schriftsteller Fernando Pessoa zu folgender Zeile inspirierte: "Ein Traum von Wein mit Seele". Eine Reise ins atemberaubende Tal des Douro, um zu erriechen und schmecken, was die Einmaligkeit des Portos ausmacht. Portwein behält stets seinen Stil, seinen Charme, besonders bei dieser Verkostung von sechs ausgewählten Portweinen. Dazu: portugiesische Küche ist immer eine Überraschung!

Preis: 35,00 € p.P

Im Preis inbegriffen:

Porto-Tonic als Willkommensgruß, Portwein weiß, Ruby, Tawny, Late Bottled Vintage (L.B.V), Vintage, Colheita. Büffet mit authentischen Spezialitäten aus Portugal.

Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen
Maximale Teilnehmerzahl: 35 Personen

Sie wünschen mehr Informationen? Einfach anhängende Karte ausfüllen!

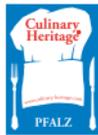
www.neustadt.eu/genuss

Unterlagen bei der Tourist-Information Neustadt an der Weinstraße

Hetzelpfatz 1 / 67433 Neustadt an der Weinstraße
touristinfo@neustadt.pfalz.com / paola.tonello@neustadt.eu
fon 06321-92 68 92 / 06321-92 68 0

Impressum:

Herausgeber & Veranstalter: Tourist, Kongress und Saalbau GmbH
Bahnhofstraße 1 - 67434 Neustadt an der Weinstraße - Tel. 06321-92 68 0



Buchung eines Genussevents

1. Sie reservieren am einfachsten, telefonisch oder per Mail bei der Tourist-information oder am schnellsten über www.weintheke-pfalz.de.
2. Mit der Buchung und Bezahlung über die Weintheke Pfalz wird die Buchung verbindlich.

Veranstaltungsort der Genusseminare

Michel'scher Hof
Hauptstraße 75 / Neustadt an der Weinstraße

Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Haardt / BLZ: 546 512 40
Konto: 1000202729
IBAN: DE75 5465 1240 1000 2027 29
BIC: MALA DE 51 DKH
USt-IdNr:
DE 811313433

A close-up photograph of a chef's hands pouring a dark red sauce from a stainless steel pot onto a plate of food. The plate contains a salad of green leafy vegetables and some cooked meat. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting with a red cutting board and a knife.

Anmeldung zum Genuss

Name des Genussevents

Termin und Preis

Name/Vorname des Teilnehmers

Adresse

Telefon

E-Mail

Die Anmeldung gilt für _____ Personen (Gruppenbezahlung)

Ich bin damit einverstanden, dass meine persönlichen Angaben elektronisch gespeichert, verarbeitet und zu Informations- und Werbezwecken verwendet werden. Die Daten werden keinesfalls Dritten zur werblichen Nutzung überlassen. Gegen die Nutzung der Daten können Sie jederzeit Widerspruch einlegen, in dem Sie uns kontaktieren: 06321-92 68 0; touristinfo@neustadt.eu

Ort, Datum

Unterschrift

Absender:



Bitte ausreichend
frankieren!

Tourist-Information
Neustadt a.d. Weinstrasse
„Auf der Suche nach dem Genuss“

Hetzelpplatz 1
67433 Neustadt an der Weinstraße