

Wilde Wochen im Hotel Bayerischer Hof

Gourmet-Event im Restaurant des Erlanger Traditionshotels



Im November veranstaltet Restaurant "Rosmarin" den nächsten Stopp auf seinem Gourmet-Kalender. Für einen ganzen Monat heißt es im Haubenlokal in der Henkestraße "Wilde Wochen im Rosmarin".

Der Herbst ist die Zeit der Ernte und des Jagens. Zu dieser Jahreszeit findet sich gerade Wild aus den Wäldern und Bergen auf den Speisekarten deutscher Gaststätten wieder. Im Rosmarin widmet man den wilden Speisen einen ganzen Monat.

Küchenchef Maximilian Wiegner und sein Team servieren ihren Gästen ein raffiniertes Menü mit verschiedenen Kreationen rund um Wildschwein, Reh und Ente. Freuen Sie sich auf innen wild-saftig und außen würzig-knusprig Fleischgerichte kombiniert mit einer leckeren Auswahl vorzüglicher Beilagen, die in dieser Zusammenstellung ihresgleichen suchen.

Auch nächstes Jahr wird das Restaurant Rosmarin wieder kulinarische Highlights setzen, die Vorbereitungen dazu laufen bereits auf Hochtouren. Bis dahin dürfen sich Kenner und Liebhaber auf noch weitere Top-Events freuen, wie zum Beispiel das Weihnachtsmenü oder das spektakuläre Silvestermenü. Der Bayerische Hof und sein Restaurant Rosmarin freut sich darauf und auf seine Besucher.

Das Gourmet-Menü "Wilde Wochen" im November:

Wildschwein in Rotwein, Quitte, Schwarzwurzel,

Feldsalat, Graubrot

Essenzen vom Stubenküken, Wildbret, Walnuss, Cranberry

Lebkuchensorbet

Rehrücken und Ente, Kürbiskerne, Parmesan, Joghurt,

Pflaumenwein, Biskuit, Kreuzkümmel

Apfeltarte, Eis, Mousse, Zwergorange, Schokolade, Nüsse

52,50 EUR pro Person

Im Herzen der historischen Altstadt von Erlangen bietet das 4-Sterne-Hotel Bayerischer Hof Erlangen alle Annehmlichkeiten eines internationalen Stadt- und Businesshotels.

Kontakt

B&R Hotelmanagement GmbH & Co. KG

Stefan Frank

Schuhstraße 31

91052 Erlangen

Tel.: 0803196390132

E-Mail: frank@bayerischer-hof-erlangen.de

Web: <http://www.bayerischer-hof-erlangen.de/>

Verbreitet durch PR-Gateway