



PRESSEMITTEILUNG

Naturresort Schindelbruch

Kartoffel, Pilz & Tomate

„Kulinarik im Herbst“ steht am 9. September 2016 im Naturresort Schindelbruch auf der Speisekarte. Unter dem Motto Kartoffel, Pilz und Tomate kredenzt das elegante Hotel ein kulinarisches Highlight: Ein Vier-Gang-Menü, das sich rund um die drei schmackhaften Zutaten dreht. Der festliche Abend findet im Rahmen der besonderen lukullischen Jahreszeiten-Aktion der Hotelkooperation „Genusshotels Harz“ statt.

Stolberg/Südharz, 20. Juli 2016 - Die vier Hotels der Kooperation „Genusshotels Harz“ präsentieren alljährlich in einer Jahreszeiten-Aktion das kulinarisch Beste der Region. An vier Festabenden im Jahr jeweils im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter öffnen die Küchenchefs der vier führenden Harzer Hotels ihre Gourmetküchen und kochen gemeinsam ein außergewöhnliches Vier-Gang-Menü. (genusshotelsharz.de).

Am 9. September 2016 widmet sich das Naturresort Schindelbruch dem Thema Herbst und hat „Kartoffel, Pilz & Tomate“ in den Mittelpunkt der Speisekarte gerückt. Das für seine feinen regionalen und frischen Speisen bekannte Schindelbruch-Küchenteam hat sich dafür ganz besondere Kreationen einfallen lassen.

Unter der bewährten Leitung der beiden Chefs des Naturresorts Schindelbruch, Ronald Klein und Stephan Pampel, schwingt die geballte Harzer Küchenpower die Kochlöffel: Helmut Söffge vom Romantik Hotel Braunschweiger Hof, Thomas Barth, Zu den Rothen Forellen, und Manfred Albrecht, Hotel Romantischer Winkel.

Das Menü:

Vorspeise: Terrine von Harzer Ziegenkäse im Matcha Mantel, Pyramide von Pfifferlingen und Rosmarin mit halbgetrockneten Tomaten, Kartoffeldressing

Zwischengericht: Bodesaiblingsfilet auf Kartoffelcarpaccio, Waldpilzvinaigrette und Schaum von der Ilsenburger Tomate

Hauptgericht: Variation vom Kalb. Backe, Bries und Filet, Rotweinsosse, Schnittlauchbutter, getrüffeltes Kartoffelmus und gebratene Pilze

Dessert: Duo von Valrhona Schokolade und Zwetschge

Der Preis beträgt 111,00 Euro pro Person inklusive Aperitif, Amuse gueule, begleitende Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Reservierungen unter: 034654 808-0



RITTER VON KEMPSKI
PRIVATHOTELS



Über die Ritter von Kempiski Privathotels

Das **Naturresort Schindelbruch** verfügt über 98 Zimmer, Suiten und Appartements, drei Restaurants und einen Tagungsbereich. Angesiedelt im Biosphärenreservat Karstlandschaft Südharz am Großen Auerberg liegt es in unmittelbarer Nähe der historischen Europastadt Stolberg. Es ist das erste klimaneutrale Hotel Mitteldeutschlands. Mit seinem 2.500 qm großen Wellnessbereich mit Schwimmbädern, Saunadort und Fitnesscenter zählt es laut RELAX Guide, dem maßgeblichen Führer für Wellnesshotels in Deutschland und Österreich, zu den Top 20-Wellnessresorts in Deutschland. Das Vier Sterne Superior Hotel beschäftigt derzeit 105 Mitarbeiter, darunter 11 Auszubildende.

www.schindelbruch.de

Das **Hotel und Waldlounge FreiWerk** in Stolberg im Südharz wurde 1894 als Sommerresidenz eines Bremer Schiffsmagnaten errichtet. Die repräsentative Fachwerkanlage ist nach umfangreicher historisch orientierter Renovierung 2014 als Waldlounge und Hotel eröffnet worden. Das Haus verfügt über 18 Zimmer, 12 Zimmer im Haupthaus und 6 im Kutscherhaus. Restaurant, Terrasse, Bar, Bibliothek, Grillplatz und eine Waldlounge runden das Angebot ab.

www.hotel-freiwerk.de

Ansprechpartner für die Presse

Ritter von Kempiski Privathotels
Susanne Kiefer, Hoteldirektorin
Naturresort Schindelbruch
Schindelbruch 1
06536 Südharz OT Stolberg
Telefon: +49 34 654- 808 0
E-Mail: S.Kiefer@schindelbruch.de

Suite31
Angelika Heyer Text+PR
Fleischergasse 7
60487 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 36701979
Mobil: +49 157 70754136
E-Mail: Angelika.Heyer@suite31pr.de