



7. HARZER
GOURMET-TAGE

2019

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG



MEDIENPARTNER



VERANSTALTER



GLÜCKSBURG
CONSULTING AG

www.glc-group.com

Den von der Destillerie Schneider hergestellten Gin „Der Luchs“ können Sie auch im Shop des Harz Welcome Centers Torfhaus erwerben.



Der Harz und sein Vorland

bieten eine reichhaltige Schatzkammer für die Zubereitung eines köstlichen und gesunden Essens. Seine Bergwiesen sind berühmt für die Vielfalt an Kräutern und bereits die Mönche der Klöster des Harzvorlandes wussten die Erze der Berge ebenso zu schätzen wie den Tischgenuss.



Immer mehr Gastronomen des Harzes, oft in Kooperation mit heimischen Produzenten, besinnen sich auf die kulinarischen Qualitäten ihrer Region.



Die **HARZER GOURMET-TAGE** stellen Ihnen einen Harzer Hochgenuss vor. Die dabei engagierten Betriebe setzen auf Produkte der Region, hohe Qualität sowie gesundes Essen und Trinken.

Werden Sie Gast der **HARZER GOURMET-TAGE** und entdecken Sie die feine Harzer Küche.

www.harzer-gourmettage.de





BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894



GOURMET MENÜ



PROGRAMM

Freitag, 15. Februar 2019

Beginn: 19.00 bis 23.00 Uhr

Teilnehmerzahl max. 30 Pers.

Preis: **€ 95** pro Pers. inkl. Getränke
(Champagner zum Jubiläum,
Wein in Degustations-Menge, Wasser)

Ihr Gastgeber:

**Romantik Hotel
Braunschweiger Hof**

Familie Bartels

Herzog-Wilhelm-Straße 54

38667 Bad Harzburg

www.hotel-braunschweiger-hof.de

- Amuse Gueule
- Heißgeräucherter Skrei von den Lofoten
Steinchampignons / Schwarzwurzel / roter Chicorée
- Hausgemachte Wildhasenconsommé
Pistazien-Wildstrudel / Minze
- Tranchiertes Steak vom Hirschfilet
Pastinakenmark / Sanddornsauce / glacierte Orangen /
Rotkohl-Köpfchen / Süsskartoffel-Baumkuchen
- Ganache von Zartbitterschokolade
Haselnuss-Sponge / Cranberries

Das traditionsreiche Restaurant Behnecke im Romantik Hotel Braunschweiger Hof steht seit 125 Jahren für gehobene Gastlichkeit und verlässliche Qualität.

Dass sich Tradition und moderne Küche nicht ausschliessen, zeigen wir Ihnen im Rahmen dieses Harzer-Gourmettage-Dinners mit unserem Menü und den erlesenen Weinen.

Zur Begrüßung servieren wir einen Aperitif.

Küchenchef: Helmut Söffge und
Carsten Valentin



**7. HARZER
GOURMET-TAGE
2019**

Teilnahme-Buchung:
Tel. **05322-78 80**

[miriam.bartels@
hotel-braunschweiger-hof.de](mailto:miriam.bartels@hotel-braunschweiger-hof.de)



Mit dabei: Das brandneue alkoholfreie Bier aus dem Hause Altenauer. Probieren Sie mit uns die Altenauer Freiheit – frischer Genuss für Autofahrer, Wanderer und alle Gourmets, die auf den guten Altenauer Geschmack nicht verzichten wollen.

Freitag, 10. Mai 2019

Beginn: 18.00 bis 21.00 Uhr

Teilnehmerzahl ab 20 Pers., max. 60 Pers.

Preis: € 59 pro Pers. inkl. Getränke
(Harzer Biere, Softdrinks)

Ihr Gastgeber:

Paintball Oberharz GmbH

Martin Gerhard Raschke
Mühlenstraße 53+54
37444 Sankt Andreasberg
www.paintball-harz.de

Grillbuffet

- **Vorspeise:** Feinkosthäppchen, 5 Stk. pro Person belegt mit: HarzHeimat Schinken, Hirschsalami, Harzkäse, Bärlauch-Frischkäse, Harzer Bauernleberwurst - kulinarischer Partner 2017
- **Hauptgang:** Hirschsteak, Harzer Höhenviehsteak, HarzHeimat Bratwurst, Harzer Schmorwurst, Bärlauchsteaks vom Grill als Beilage versch. Dips, 2 Salate, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Baguette
- **Dessert:** Schneegestöber (Joghurt mit Harzer Beeren und braunem Zucker)

Partner: Fleischermeister
Steffen Lambertz aus Zorge

Das Erlebnis-Event zu den Harzer Gourmet-Tagen 2019 – Gourmet mal anders!!

Die Paintball-Anlage Oberharz verwandelt sich im Rahmen der Harzer Gourmet Tage in ein einmaliges Pop-up Restaurant.

Die Veranstaltung findet auf dem Vorplatz der Paintball-Anlage in einem Pavillon statt, es geht gemütlich rustikal zu.

Einfache, warme Freizeitkleidung wird empfohlen, der geschotterte Vorplatz ist nur für Outdoorschuhe geeignet. Sehen Sie sich zwischen den Gängen gerne das Spielgeschehen beim Paintball an oder probieren Sie es selbst einmal in der Kindervariante aus.



Teilnahme-Buchung:
Tel. **05582-10 22**

info@paintball-harz.de



LANDHAUS
Schulze



GOURMET MENÜ



PROGRAMM

Sonntag, 06. Oktober 2019

Beginn: 18.00 bis 22.00 Uhr

Preis: € 29 pro Pers. exkl. Getränke

Ihr Gastgeber:

Landhaus Schulze

Florian Schulze

Osteroder Straße 7

37412 Herzberg am Harz

www.landhaus-schulze.de

Erntedank-Fest Buffet

- Traditionelle Speisen nach Rezepten von Oma Käthe
Lassen Sie sich überraschen!
- Vorab eine am Tisch servierte Suppe
- Als Abschluss das klassische Dessert
„Oma Käthe’s Beerengrütze“

Erleben Sie ein Erntedank-Fest Buffet der besonderen Art.

Alle Speisen werden auf traditionelle Art und Weise nach Oma’s Rezepten unter Verwendung hochwertiger Produkte von regionalen Zulieferern und Bauern zubereitet.

Küchenchef: Ulf Wachsmuth

Das Restaurant vom
Landhaus Schulze wurde
ausgezeichnet mit



Teilnahme-Buchung:
Tel. **05521-89 94 0**

info@landhaus-schulze.de



Romantischer Winkel
SPA & WELLNESS RESORT



GOURMET MENÜ



PROGRAMM

Freitag, 08. November 2019

Beginn: 19.00 bis 23.00 Uhr

Teilnehmerzahl max. 40 Pers.

Preis: € 95 pro Pers. Inkl. Getränke
(Aperitif, korrespondierende Weine,
Mineralwasser sowie Kaffee)

Ihr Gastgeber:

Romantischer Winkel

SPA & Wellness Resort
Familie Josef und Nora Oelkers
Bismarckstr. 23 · 37441 Bad Sachsa
www.romantischer-winkel.de

- Harzer Hirschschinken
mit Wildkräutersalat, Ziegenkäse und Feige
- Rahmsuppe von Waldpilzen
mit Birne, Preiselbeere und Wildpraline
- Rehschnitzel im Wildblütenmantel
mit Kartoffel, Rüben und Blaubeere
- Variation von Waldbeeren
mit Vanille und Minze

Lassen Sie sich verwöhnen von einer leichten
Wellness-Küche und genießen Sie ein Menü
mit vorwiegend heimischen Produkten, wie
z. B. dem Harzer Wild.
Ein bekannter Winzer präsentiert besondere
und passende Weine zum Menü.
Zum Auftakt des kulinarischen Abends begrü-
ßen wir Sie mit einem „Willkommens-Aperitif“

Küchenchef: Andreas Knott



Teilnahme-Buchung:
Tel. 05523-30 48 88

restaurant@
romantischer-winkel.de



TEILNAHME

Jeder Gourmet-Tag ist auf die angegebene **Teilnehmerzahl** begrenzt. Im Preis enthalten sind das Harzer Gourmet-Menü und alle ausgewiesenen Getränke.

Sollte die maximale Teilnehmerzahl noch nicht erreicht sein, werden **Anmeldungen auch noch 2 Tage vorher** entgegengenommen. Die Zahlung erfolgt dann direkt an der „Abendkasse“.

Die Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach Eingang und Zahlung bis zum Erreichen der maximalen Teilnehmerzahl. Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung, sowie, nach vollständiger Zahlung, einen **Voucher**, den Sie bitte zu Ihrem Harzer Gourmet-Tag mitbringen oder auch gerne verschenken können.

Der Voucher ist in den teilnehmenden Betrieben und unter **www.harzer-gourmettage.de** erhältlich. Eine Teilnahme ist nur mit bezahltem Voucher möglich. **Zahlung:** bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung auf das in Ihrer Anmeldebestätigung ausgewiesene Bankkonto.

ANMELDUNG

zu den **HARZER GOURMET-TAGEN** kann erfolgen:

- **per Online-Anmeldeformular auf www.harzer-gourmettage.de**
- sowie auch **direkt bei den Betrieben**
Braunschweiger Hof (Bad Harzburg)
Paintball Oberharz (Sankt Andreasberg)
Landhaus Schulze (Herzberg),
Romantischer Winkel (Bad Sachsa)

www.harzer-gourmettage.de