



Genuss-Festival Erlangen

21. bis 23. Februar 2019



GENUSS
FESTIVAL
ERLANGEN

präsentiert von

Autohaus **KROPF**

Mehr Angebote, mehr Service

... zum besseren Preis!

Herzlich Willkommen

zum 3. Genuss-Festival Erlangen

Wir alle wollen Erlangens Genießerherzen höher schlagen lassen
und freuen uns auf Ihren Besuch!



Von links nach rechts:

Marco Altmann (Restaurant Altmann' s Stube), Christian Frank (Erlanger Tourismus und Marketing Verein e. V.), Zacharias Dengler (Restaurant Das Muskat),
Max Wiegner (Restaurant Rosmarin), Dominik Polster (Landgasthaus Polster), Christian Schauer (Landgasthaus Polster), Uli Krug (Restaurant ZEN),
Fritz Striegel (Gasthaus Alter Brunnen), Vincent Helmstädt (Havana Bar)

Infos & Tickets

Informationen zum Genuss-Festival erhalten Sie per Telefon, E-Mail oder vor Ort in der Tourist-Information Erlangen. Auch die Tickets können auf diesen Wegen reserviert bzw. erworben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen diese gerne per Post zzgl. einer Bearbeitungsgebühr von 5,00 € inkl. MwSt. zu.

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0

E-Mail: tourist@etm-er.de

Internet: www.erlangen.info

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen, Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo–Fr: 9–18 Uhr

Bitte beachten Sie die begrenzte Verfügbarkeit der Plätze.
Das Mindestalter für eine Teilnahme beträgt 18 Jahre.



ERLANGER TOURISMUS
UND MARKETING VEREIN E.V.

Genuss-Safari

Begeben Sie sich vom 21. bis 23. Februar 2019 (Donnerstag bis Samstag) auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Erlanger Innenstadt. Sieben besondere Geschäfte laden Sie ein, ausgewählte Köstlichkeiten zu degustieren und Interessantes über diese zu erfahren.

Bevor Sie Ihre individuelle Entdeckungsreise starten können, erwerben Sie ein Ticket in der Tourist-Information Erlangen in der Goethestraße 21 a.

Bitte beachten Sie, dass die Tickets ausschließlich im Aktionszeitraum, während der Öffnungszeiten des teilnehmenden Geschäfts, einlösbar sind.

Leckere Köstlichkeiten werden angeboten von:

- 1 Pralinen und mehr
- 2 Kunst Café Erlangen
- 3 Vom Fass
- 4 Naturkost Vier Jahreszeiten
- 5 Betten Bühler
- 6 Zuckerbunt
- 7 Frucht-Ecke Marburger

Die Stationen können in beliebiger Reihenfolge besucht werden.

7 Partner – ein Preis
21,00 €
pro Person



1

2

3

4

5

6

7

THEATERSTR.

KUTTLERSTR.

GLOCKENSTR.

WASSERTURMSTR.

HEUWAAGSTR.

DREIKÖNIGSTR.

HAUPTSTR.

APFELSTR.

PAULISTR.

Palais Stutterheim

HELMSTR.

STR.

EINHORNERSTR.

HALBMONDSTR.

SCHLOSS-PLATZ

Markgrafenschloss

Kollegienhaus

UNIVERSITÄTSSTR.

Universitätsbibliothek

OBERE KARLSTR.

Bohlenplatz

Hauptbahnhof

DB

CALVINSTR.

Hugenottenkirche

UNTERE KARLSTR.

Neustädter Kirchenplatz

APOTHEKERG.

FRIEDRICHSTR.

INNERE-BRÜCKER-STR.

STADTMAUERSTR.

SÜDLICHE

SCHUHSTR.

SÜDLICHE STADTMAUERSTR.

ANLAGENSTR.

Chr.-Ernst-Gymn.

HENKESTR.

MÜNCHNER STR.

WESTLICHE STADTMAUERSTR.

WESTL. STADTMAUERSTR.

FRIEDRICHSTR.

MARGARETHA-STOCK-WEG

KRANKENHAUSSTR.

ÖSTLICHE STADTMAUERSTR.

BOTANISCHER GARTEN

SCHLOSSGARTEN

Orangerie

Gewächshaus

Markgrafen-theater

Kinderklinik

Chirurgische Klinik

Frauenklinik

Pathologie

Anatomie I + II

Physiologie

Zahnklinik

HNO-Klini



Frucht-Ecke Marburger

Nürnberger Str. 47 b, 91052 Erlangen

Mo–Fr: 9.30–18.30 Uhr, Sa 9.30–16.00 Uhr

Seit nunmehr über 25 Jahren gibt es die FRUCHT-ECKE der Familie Marburger am Bohlenplatz. In dieser Zeit hat sich viel in Erlangen verändert aber auch in der FRUCHT-ECKE. Kennen Sie schon die neue „WEIN-ECKE“? Nehmen Sie Platz zu einem Glas Wein und lassen sich dazu Häppchen mit leckeren Pasteten schmecken.



Kunst Cafe Erlangen

Heuwaagstr. 7, 91054 Erlangen

Mo–Sa: 10–18 Uhr

Bunter, fantasievoller, biologischer und leckerer! Im Kunst Cafe trifft kreative Küche auf originelle Kunst. In diesem besonderen Ambiente servieren wir Ihnen einen Milchtraum, den Sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen genießen können.



Naturkost Vier Jahreszeiten

Richard-Wagner-Str. 2, 91054 Erlangen

Mo–Fr: 8–19 Uhr, Sa: 8–18 Uhr

Natürliche Lebensmittel stehen im Naturkost Vier Jahreszeiten an erster Stelle. Das große Sortiment, in dem es u. a. eine große Auswahl erlesener Weine aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien sowie eine vielfältige Käsetheke gibt, lässt jedes Genießerherz höher schlagen. Lassen Sie Ihre Geschmackssinne bei einem Glas Wein mit Käse aufleben und schmecken Sie den Unterschied.



Pralinen & mehr

Pralinen und mehr

Heuwaagstraße 14, 91054 Erlangen

Mo–Fr: 09–18 Uhr, Sa: 09–14 Uhr

Lassen Sie sich von Pralinen & mehr in die Welt der Schokolade entführen! Unter feinen belgischen Pralinen und fränkischen Schokoladen-Kreationen finden Sie bestimmt auch Ihren persönlichen Favoriten. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer kleinen Auswahl dieser süßen Köstlichkeiten.



Vom Fass

Hauptstr. 40 a, 91054 Erlangen

Mo–Mi: 10–18 Uhr, Do–Fr: 10–18:30 Uhr, Sa: 10–16 Uhr

Feiner Eierlikör und Orange, ob das schmeckt? Probieren Sie den feinen Orangeneierlikör und überzeugen Sie sich von seinem Geschmack. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neue Rezeptideen, die besonders lecker mit einem der vielen fruchtigen Essigen und Ölen schmecken.

Villa Zuckerbunt

Fahrstr. 11, 91054 Erlangen

Mo - Fr: 10–18 Uhr, Sa: 10–14 Uhr

Mini-Pizza und süß, das geht?! Stilecht verpackt und voller Fruchtsaft sind die kleinen Leckereien, welche Sie in der Villa Zuckerbunt erwarten. Neben den Mini-Pizzen gibt es hier auch eine Seltenheit, Gummibärchen mit Alkohol. Von Caipirinha über Hugo bis hin zu Kir Royal reicht das Sortiment – ein Cocktailgenuss der besonderen Art.

Betten Bühler

Hauptstr. 2, 91054 Erlangen

Mo - Fr: 10–19 Uhr, Sa: 10–18 Uhr

Gut schlafen ist ein Genuss... und ein gutes Glas Wein ebenso. Seit über 15 Jahre verbinden wir dieses Genusserlebnis und bieten eine kleine, aber feine Wein-Auswahl ausschließlich von persönlich bekannten Winzern aus Deutschland, Österreich und Italien an. Als Initiator des Partnerschaftsweines Erlangen-Bozen möchten wir Ihnen alle drei Sorten – Weiß – Rosé – Rot zur Verkostung anbieten.

BETTEN
BÜHLER

Dinnerabende

21.-23. Februar 2019, Beginn: 18.30 oder 19.00 Uhr

Bereits im dritten Jahr laden an drei Abenden Erlanger Top-Gastronomen ein, um ihren Gästen ein mehrgängiges Menü vom Feinsten zu kreieren. Lassen Sie den Abend zu einem echten Gaumenschmaus werden.

Kulinarisch verwöhnen werden Sie:

Der Gasthof „Alter Brunnen“, Marloffstein

Die Cocktailbar „Havana Bar Erlangen“

Das Restaurant „Altmann's Stube“

Das Restaurant „Das Muskat“

Das Landgasthaus „Polster“, Kosbach

Das Restaurant „Rosmarin“ im Hotel Bayerischer Hof

Das Restaurant „ZEN“

Informationen zu den Restaurants sowie die Gourmet-Menüs finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Dinnerabend

Fritz Striegel jun.



Alter Brunnen

Der Gasthof Alter Brunnen in Marloffstein überzeugt mit einem atemberaubenden Fernblick aus dem Wintergarten sowie traditioneller und kreativer Küche. Neben dem typisch fränkischen Geschmack bietet das Familienunternehmen auch moderne Neukreationen aus eigener Feder.

Moderne Gerichte kreiert aus regionalen Zutaten, dies ist die Leidenschaft des Küchenchefs Fritz Striegel Junior. Der Gasthof, benannt nach dem historischen Dorfbrunnen Marloffsteins von 1730 direkt vor dem Haus, wird seit sechs Generationen im Familienbesitz geführt. So war es fast selbstverständlich, dass auch der 27-jährige Junior nach den verschiedenen Stationen seiner Ausbildung nach Marloffstein dem Weg seiner Vorbilder, dem Vater und Großvater, folgt und in den Familienbetrieb zurückkehrt. Heute ist Fritz Striegel Senior zuständig für die traditionelle Hausmannskost, während Fritz Striegel Junior die Gäste kreativ und hochwertig immer wieder neu überrascht.



Wo?

Hotel & Gasthof Alter Brunnen
Am alten Brunnen 1, 91080 Marloffstein

Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:
54,00 €
pro Person



Vier-Gänge-Menü

Vorspeise

Gänseleber mit Petersilienwurzel

1. Zwischengang

Geflämter Stör mit Hagebutte und Mandeln

2. Zwischengang

Rote Beete Kaltschale mit Meerretticheis

Hauptgang

Lammrücken mit Artischockenfonde,
schwarzem Venere Reis und Fenchel

Dessert

Sorbet vom fränkischen Apfel mit Pinienküchlein
und Honig-Gewürzsud

Dinnerabend

Vincent Helmstädt



Havana Bar

Die Havana Bar steht seit fast 20 Jahren für gehobene Barkultur der Extraklasse. Die vielfach preisgekrönte Cocktailinstitution im Erlanger „Schiffstraßenviertel“ ist weit über die Grenzen der Stadt bekannt, und hat sich jüngst mit hohen Rankings im „Falstaff Barguide“, „Mixology Barguide“ und „Der Feinschmecker“ auch bundesweit schon in Szene setzen können.

Hier werden einem bunt gemischten Publikum feinste Drinks im Stil der 20er und 30er Jahre kredenzt, moderne Cuisine Cocktails, viele verschiedene Mojito-Variationen und kräftige Karibik-Tiki-Drinks. Eine große Auswahl an erlesenen Rums, Whiskys und weiteren Spirituosen begeistern den Kenner. Mit über 40 Sorten führt die Havana Bar die größte Gin-Auswahl der Region, ergänzt um ein breites Portfolio an Tonic Water.

Im gemütlichen Vintage-Ambiente und bei coolem Electroswing kann man den professionellen Bartendern bei der Arbeit zusehen, und sich natürlich individuelle Empfehlungen mixen lassen.



Preis:
20,00 €
pro Person



Digestif-Menü

Ein Espresso mit freier Wahl einer Bruchschokolade
100 % Kakao mit Chili, Lavendel oder salzigem Karamell

Ron Zacapa 23 Centenario Solera aus Guatemala (2cl)

oder

Carpano Antica Formula Vermuth rot (4cl)

Smoking Whistleblower:

Irish Whiskey, Haselnussgesit, Laphroaigh,

Zitronensaft, Läuterzucker

oder

Le Gurk:

Gordons Crisp Cucumber Gin, Holunderblütensirup,

Gurke, Apfelsaft, Zitronensaft, Soda

Wo?

Havana Bar Erlangen
Engelstraße 17, 91054 Erlangen

Wann?

21./22./23.02.2019
zu den Öffnungszeiten

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo–Fr 09–18 Uhr

Dinnerabend

Marco Altmann



**ALTMANN'S
STUBE**

HOTEL &
RESTAURANT
est. 1977

Altmann's Stube

Internationale Küche, lokale Zutaten, immer im Einklang mit den Jahreszeiten frisch für Sie zubereitet! Dies sind feste Bestandteile des Credo des Restaurants Altmann's Stube. Genießen Sie in elegantem Ambiente die kreativen Genüsse des Familienunternehmens, in dem der Eigentümer Marco Altmann als Chefkoch noch selbst Hand anlegt.

Das Restaurant Altmann's Stube blickt auf eine fast vierzigjährige Geschichte zwischen „Tradition und Innovation“ zurück. Die Gastgeber Binia und Marco Altmann verwöhnen ihre Gäste mit erstklassigem Service, sowie internationalen und regional inspirierten Kreationen aus der Küche. Das perfekte Zusammenspiel von Wein und Essen, ergibt das Erlebnis Altmann's Stube. Immer einen Besuch wert.

Preis:
95,00 €
pro Person



Themenmenü Schokolade & Wein

Amuse Bouche

Gänseleber / Vollmilchschokolade

Steinbutt / Weiße Chili Schokolade

Reh / Zartbitterschokoladenbohnen

Warme Schokolade / Rum

Das gesamte Menü mit Weinbegleitung, Mineralwasser
und Kaffee

Wo?

Hotel & Restaurant Altmann's Stube
Theaterplatz 9, 91054 Erlangen

Wann?

21.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo-Fr 09-18 Uhr

Dinnerabend

Zacharias Dengler



Muskat

Das Muskat ist als zertifiziertes Bio-Restaurant führend in Sachen Nachhaltigkeit und Genuss in Erlangen. Alle verwendeten Zutaten sind bio-zertifiziert und werden frisch zubereitet. Als Inhaber und Küchenchef ist Zacharias Dengler im Bereich traditioneller und moderner Küche stets bereit neue Maßstäbe zu setzen.

Die Anfänge des Restaurants Das Muskat liegen im ehemaligen Naturkost-Café am Altstädter Kirchenplatz, welches bis 1990 Gäste empfing. Zacharias Dengler war so schon von Kind auf in Kontakt mit der Gastronomie. Obwohl fast prädestiniert begann der inzwischen 33-Jährige eher zufällig seine Lehre zum Koch, welche eigentlich nicht sein Plan war. Heute ist er mit Begeisterung Chefkoch im eigenen Restaurant, das er 2012, basierend auf der Grundphilosophie des „alten“ Muskats, in neuen Räumlichkeiten eröffnete. Seit vielen Jahren nun ist das Familienunternehmen im Herzen der Stadt fester Bestandteil der kulinarischen Szene Erlangens.



Preis:
60,00 €
pro Person

Vier-Gänge-Menü

Vorspeise

Oktopus & Süßkartoffel

Zwischengang

Ziegenfrischkäse-Mousse, Kürbis & Trüffel-Honig

Hauptgang

Roastbeef vom Vohenstraßener Angusrind
dazu pikante rote Beete und Polenta

Dessert

Zweierlei Schokolade heiß & kalt
mit Zwetschgenkompott

vegetarische Alternative möglich
Weinbegleitung +25,00 € p.P.

Wo?

Das Muskat – Bio-Restaurant
Hauptstr. 60, 91054 Erlangen

Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0

E-Mail: tourist@etm-er.de

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,

Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen

Mo–Fr 09–18 Uhr

Dinnerabend

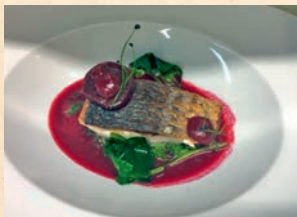
Dominik Polster und Christian Schauer



Gasthaus Polster

Als Traditionsgasthaus, das seit mehr als 160 Jahren mittlerweile in der achten Generation geführt wird, wurde das Gasthaus Polster schnell zum Ausflugsziel für Bürgerinnen und Bürger aus Nah und Fern.

Der letzte Generationswechsel im Jahr 1985 brachte einen grundlegenden Wandel mit sich – die Entwicklung zu einer der ersten Gourmet-Adressen Mittelfrankens um Küchenchef Johann Polster. Bodenständige Spezialitäten, die mit exotischen Klassikern kombiniert werden, erweckt Johann Polster mit seinem Team zu oft völlig neuen Geschmackserlebnissen. Liebhaber stilvoller Soirees bietet das Gourmet-Restaurant einen anspruchsvollen Rahmen in außergewöhnlichem Ambiente.



Wo?

Landhotel & Gasthaus Polster
Am Deckersweiher 26, 91056 Erlangen

Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:
50,00 €
pro Person



Vier-Gänge-Menü

Vorspeise

Waller im Ciabattamantel mit Karotte-Orange-Ingwer
und Feldsalat

Zwischengang

Leicht getrüffeltes Pastinakensüppchen
mit Ochsenchwanzpraline

Hauptgang

Zweierlei vom fränkischen Milchkalb auf Spitzkraut,
confierten Rotwein-Tellerzwiebeln und Grießknödeln

Dessert

Mohr im Hemd mit Rumsahne und Pralineneis

Dinnerabend

Max Wiegner



Restaurant Rosmarin

Erleben Sie einen ganz besonderen Abend im Restaurant Rosmarin des Hotels Bayerischer Hof. Die hellen Räume, das elegante Flair und der ausgezeichnete Service machen das vom Chefkoch Maximilian Wiegner persönlich kreierte Menü zu einem besonderen Erlebnis.

Gulasch mit Böhmisches Knödeln, Forelle „blau“ und Kalbsleber mit Schnittlauchbrot, schon als Kind waren diese kulinarischen Besonderheiten die Lieblingsspeisen des heute 32 Jahre alten Chefkochs des Restaurants Rosmarin Maximilian Wiegner. Der kreative Gastronom wurde schon in frühen Jahren durch seine Familie für 's Kochen begeistert und ist auch heute noch auf der Suche nach immer neuen und außergewöhnlichen Kreationen für seine Gäste. Diese geballte Kompetenz der lokalen und internationalen Küche zeichnet die Karte des Restaurants Rosmarin und damit auch Ihr Menü beim Genuss-Festival Erlangen aus!



Preis:
89,00 €
pro Person



Beef, Bourbon & Bordeaux

Tatar vom Rinderfilet, Wachtelei, Beef-Tea, Kürbis, Cous Cous,
Schnittlauch, Bordeaux, Heidelbeere

Seeteufel, Ochschwanz, Rotweinbutter,
Kartoffel-Croutons, Kräuterseitling

Geeister „Horse's Neck“

Roastbeef in Bourbon, Schweinebauch, Asialack, Buttermilch,
Süßholz, Zwiebel, Paprika, Rauch

Nougat-Zigarre, Tabak Creme-Brûlée, Zitrone, Ingwer, Shot

Wo?

Restaurant Rosmarin, Hotel Bayerischer Hof
Henkestr. 28, 91052 Erlangen

Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0

E-Mail: tourist@etm-er.de

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen

Mo–Fr 09–18 Uhr

Dinnerabend



Uli Krug



Zen Restaurant

Thailändische Küche, eine Cocktail-Bar, die in Auswahl und Design in Erlangen ihresgleichen sucht, und das alles in historischem Gemäuer – diese bunte Mischung finden Sie im ZEN am Altstädter Kirchenplatz. Das auf Tradition und Kultur bedachte Restaurant ist durch diese Kombination etwas ganz Besonderes. Als Uli Krug, Inhaber des „ZEN Bar und Restaurant“, nach Inspiration für seinen Betrieb suchte, wurde er auf einem Kurzurlaub in Thailand fündig. Nach dem Besuch einer Tempelanlage waren der Name und die Idee hinter dem Restaurant geboren, welches regelmäßig von fünf buddhistischen Mönchen aus Thailand geweiht wird, um die fernöstlichen Bräuche des Küchenteams zu wahren. Dieses besteht aus thailändischen Köchen, welche mit wöchentlich aus Thailand eingeflogenen Gewürzen und hochwertigen Zutaten authentische thailändische Gerichte frisch zubereiten. Die mehrfach ausgezeichnete Bar des ZEN ist umfangreich ausgestattet und bietet internationale Spezialitäten sowie eine regionale Getränkeauswahl.



Wo?

Zen Bar and Restaurant
Theaterplatz 22, 91054 Erlangen

Wann?

21./22./23.02.2019, 19 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:
34,00 €
pro Person



Exotische Schärfe

Aperitif

Chambord Royale mit Chambord, Holunder, Russian Wild Berry
aufgefüllt mit Prosecco

Thai-Vorspeisen-Trilogie

Zwei Garnelenspieße mit Erdnußsoße & Gurken-Dip

Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Shrimp,
gehacktem Hühnchenfleisch & Chili Dip

drei vegetarische Frühlingsröllchen

Hauptgang (auf Wunsch auch vegetarisch)

Gaeng Daeng
Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum Bambus und Gemüse
im Wok zubereitet mit Hähnchenbrustfilet

oder

Pad King
Saison-Gemüse aus dem Wok mit frischem Ingwer,
Mu-Err Pilzen, Lauch, Zwiebeln, rote Peperoni & Paprika
dazu gebratene Riesengarnelen

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse garniert mit exotischen Früchten

Galaabend

23.02.2019

Fünf Köche - ein Genusslebnis

Sind Sie auf der Suche nach etwas ganz besonderem für Sie und Ihre Liebsten? Dann ist der krönende Abschluss des Genuss-Festivals 2019, der Galaabend im Gasthaus Polster, genau das Richtige für Sie. An diesem besonderen Abend vereinen die Chefköche der teilnehmenden Restaurants ihre Fertigkeiten, um gemeinsam ein ganz besonderes Menü auf den Tisch zu zaubern. So können Sie sich sicher sein, dass der Abend an Exzellenz nicht zu übertreffen ist.

Die ideale Geschenkidee

Sie suchen noch nach einem passenden Geschenk für Ihre Liebsten? Mit einem Ticket zum Galaabend können Sie nicht falsch liegen! Dieser Abend ist die ideale Geschenkidee für alle, die einen unvergesslichen Abend voll Glanz und Glamour verschenken wollen. Denn mit diesen Tickets verschenken Sie unvergessliche Momente voller Hochgenuss. So können Sie sich sicher sein, dass Ihr Geschenk alle Erwartungen übertrifft.

Wo?

Landhotel & Gasthaus Polster
Am Deckersweiher 26, 91056 Erlangen

Wann?

23.02.2019, 18:30 Uhr

Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0
E-Mail: tourist@etm-er.de
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen
Mo-Fr 09-18 Uhr





v.l.n.r. Zacharias Dengler (Das Muskat), Christian Frank (Erlanger Tourismus und Marketing Verein e.V.), Max Wiegner (Restaurant Rosmarin), Dominik Polster und Christian Schauer (Landgasthof Polster), Fritz Striegel (Alter Brunnen)



ERLANGER TOURISMUS
UND MARKETING VEREIN E.V.

Polster



muskat
BIORESTAURANT CAFE CATERING



Die Stars des Galaabends

Der Galaabend 2019 im Landgasthof Polster bringt erneut die Elite der Erlanger Spitzenköche in eine Küche. Freuen Sie sich auf ein Menü, das die Expertise der Köche in den unterschiedlichsten Stilrichtungen vereint.

Zacharias Dengler vom Bio-Restaurant das Muskat leitet die Genusssymphonie mit einem klassischen Feldsalat mit südlichem Flair ein. Darauf folgt eine gebeizte Lachsforelle zubereitet von Fritz Striegel vom Restaurant Alter Brunnen, welche einen nordischen Aspekt mit in das Menü bringt. In die Küche des Nahen Ostens entführt daraufhin Max Wiegner vom Restaurant Rosmarin mit einem exquisiten Geflügelgericht. Das Menü findet seinen Höhepunkt in dem vom Gastgeber Dominik Polster zubereiteten Kalbgericht. Das abschließende Dessert ist eine gemeinsame Kreation aller teilnehmenden Köche.

Begleitet wird der Abend durch fünf lokale Winzer, die zu jedem Gericht den passenden Tropfen liefern.

Preis:
140,00 €
pro Person



Galaabend Menü

Ameuse Geule

Aperitif mit Weinverkostung

Vorspeise

Rote Beete / Ziegenkäse / Feldsalat
zubereitet von Zacharias Dengler
(Das Muskat)

Zwischengang (Fisch)

Lauwarme gebeizte Lachsforelle / Topinambur / Trüffel / Dill
zubereitet von Fritz Striegel
(Alter Brunnen)

Zwischengang (Geflügel)

Ente / Mais / Falaffel / Süßkartoffeln
zubereitet von Max Wiegner
(Restaurant Rosmarin)

Hauptgang

Kalbssrücken / Kalbsschwanz / Petersilie
zubereitet von Dominik Polster und Christian Schauer
(Landgasthaus Polster)

Dessert

Überraschungsdessert von allen Köchen

Weinbegleitung zu jedem Gang
Getränke im Preis inbegriffen

City-Gutschein Erlangen

Herausgeber



Das ideale Geschenk für Genuss-Liebhaber
Entdecken Sie die kulinarischen Verführungen Erlangens
mit den Angeboten des Erlanger Tourismus und Marketing Vereins

Mit dem City-Gutschein Erlangen haben die Beschenkten die freie Auswahl, ob sie den Geschenkgutschein für die Dinnerabende, den Galaabend oder die kulinarischen Stadt(ver)führungen einlösen.

Und wenn es auch etwas Anderes sein soll: der City-Gutschein Erlangen kann auch in über 200 Fachgeschäften in Erlangen eingelöst werden. So liegen Sie mit dem Gutschein in jedem Fall goldrichtig!

Den Geschenkgutschein kaufen und Freude verschenken, mit dem City-Gutschein Erlangen.



Alle Informationen zu den Verkaufsstellen und den einlösenden Fachgeschäften unter www.erlangen.info/city-gutschein_erlangen

Impressionen 2018

IMPRESSUM

Herausgeber:
Erlanger Tourismus und Marketing Verein e. V.
Auflage: 1.500
Stand: 28.11.2018

Kein Anspruch auf Richtigkeit und Vollständigkeit!
Fotos: Altmann' s Stube Hotel & Restaurant GmbH,
Das Muskat, ETM, Florian Braun, Hotel Bayerischer Hof,
Landhotel & Gasthaus Polster, Naturkost Vier Jahreszeiten,
Philipp Schweigert, Vom Fass Erlangen, ZEN Bar und Restaurant
Pralinen und mehr, Fruckt-Ecke Marburger, Havana Bar, Betten Bühler
Titelfoto: iStockphoto.com
Text & Interviews: ETM

klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, zertifiziert nach FSC



ERLANGER TOURISMUS
UND MARKETING VEREIN E.V.

BIG DEAL 6 Jahre Garantie²⁾
3 Inspektionen³⁾ **GESCHENKT**



Abb. zeigen Sonderausstattung

AKTIONSMODELLE

HAMMER-ANGEBOTE!



Corsa „Selection“ mit 51 kW (70 PS), Euro 6d-TEMP,
Kurzzulassung 10 km, inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

HAUSPREIS ab **9.990,- €**

OHNE ANZAHLUNG mtl. ab 1) **98,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis
13.115,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 3.528,- €

Grandland X „Selection“ mit 96 kW (130 PS),
inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

HAUSPREIS ab **19.990,- €**

OHNE ANZAHLUNG mtl. ab 1) **189,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis
24.550,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 6.804,- €

Crossland X „Selection“ mit 61 kW (83 PS),
Kurzzulassung 10 km, inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

HAUSPREIS ab **14.990,- €**

OHNE ANZAHLUNG mtl. ab 1) **148,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis
18.280,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 5.328,- €

1) Effektiver Jahreszins 1,99%, Sollzinssatz gebunden p.a. 1,99%, Laufzeit 36 Monate, Laufleistung 10.000 km / Jahr, zzgl. 895,- € Fracht. Ein Leasingangebot der Opel Leasing GmbH, Mainzer Straße 190, 65428 Rüsselsheim, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vertreter tätig ist. 2) Händlereigentgarantie auf die wichtigsten Baugruppen. 3) Drei Inspektionen jeweils gemäß Herstellervorgaben. Sie zahlen nur das Material und Zusatzarbeiten. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Kraftstoffverbrauch der beworbenen Modelle komb. 5,9-5,1 l/100 km, CO₂-Emissionen komb. 134-116 g/km. Energieeffizienzklassen D-A+.

KROPF
Autohaus KROPF GmbH

Erlangen · Goerdelerstraße 4 · Telefon 0 91 31 / 97 20 90

Eine Filiale der Autohaus Kropf GmbH
Unternehmenssitz: Deutschhermsfr. 1-7 · 90429 Nürnberg

opel-kropf.de

STÄNDIG ÜBER 4.000 FAHRZEUGE SOFORT VERFÜGBAR!

