

# **BANKETT-**INFORMATIONEN





# RAUSCHENDE FESTE, FAMILIENFEIERN, HOCHZEITEN, JUBILÄEN. EIN UNVERGESSLICHER TAG ZU JEDEM ANLASS

Eine einzigartig schöne Feier, die Sie mit den Menschen teilen, die Ihnen am Herzen liegen und die dem entspricht, was Sie sich erträumt haben.

Mit viel Feingefühl und Erfahrung wollen wir Ihre Wünsche erfüllen und Ihnen den Rahmen für wunderbare Momente bieten. Für jeden Wunsch und Ihre individuellen Ideen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung, ob es um besondere Dekoration, Lieblingsspeisen, eine Schar Tauben oder etwas viel Ausgefalleneres geht, sprechen Sie uns an!

Die **lichtdurchfluteten Salons der imposanten Jugendstilvilla** bieten, herrlich dekoriert, festliches Ambiente für Feiern jeglicher Art.

**Trauungen, Taufen oder** eine **Segnungszeremonie** zum Beispiel zur Erneuerung des Eheversprechens arrangieren wir gern in unserer **hauseigenen Kapelle**, auf Wunsch mit einem Pfarrer vor Ort.

Im nahen **"Young Beach" Kids & Teens Club** finden die Kleinen Ausgleich, Spiel und Spaß, wenn sie nicht mehr stillsitzen können.

#### Lernen Sie uns kennen!

Gern laden wir Sie zu einer individuellen Hausführung ein, um Ihnen den Romantischen Winkel mit seinen Angeboten einmal persönlich vorzustellen.

Vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns unter 05523 / 304-0.

Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen.

Josef und Nora Oelkers & das gesamte Team

Josef & Nora Gelle

# FÜR JEDEN ANLASS DEN RICHTIGEN RAHMEN ...

















#### **DATEN & FAKTEN**

#### DER ROMANTISCHE WINKEL AUF EINEM BLICK

#### Übernachtung

- 78 Zimmer und Suiten in verschiedenen Kategorien (17 100 qm) modern, klassisch, mediterran oder romantisch (14 Einzelzimmer, 59 Doppelzimmer, 5 Suiten)
- alle Zimmer mit Dusche / WC, Telefon, Kabel-TV, Radio, Safe, Bademantel und Fön
- kostenfreies W-LAN im öffentlichen Bereich
- kostenfreie Parkmöglichkeiten vor dem Haus
- Tiefgaragenstellplätze gegen Gebühr (€ 8,00 pro Tag)

#### Tagung & Veranstaltungsräume

 3 außergewöhnliche Veranstaltungsräume für bis zu 50 Personen für Tagungen, Klausurveranstaltungen, Seminare, Präsentationen, Events und Feierlichkeiten

#### Gastronomie

- 6 Restaurantbereiche für bis zu 192 Personen
- Hotelbar
- Seeterrasse

#### Fitness, Wellness, Freizeit

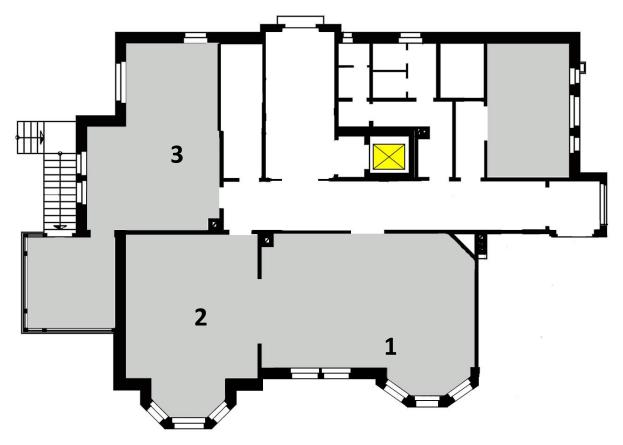
- Badewelt mit 3 Innenpools und 1 Außenpool (ganzjährig beheizt)
- Saunalandschaft mit 4 Saunen, 1 Whirlpool
- Fitness Lounge mit Techno Gym Geräten
- RoWital Health & Beauty Center mit 17 Behandlungsräumen

#### Lage

- am Waldrand von Bad Sachsa / Südharz,
- ca. 10 Gehminuten in den Ortskern
- Autobahnanbindung ca. 25 km (A38)
- Bahnhof ca. 3 km (kostenloser Shuttleservice)
- nächster Flughafen Hannover (ca. 144 km)



## **VERANSTALTUNGSRÄUME - VILLA VIDA**



#### 1 Grüner Salon

Unser größter Salon in der Villa Vida ist in Grün gehalten und hat bei seiner Restauration nicht von seinem authentischen Jugendstil-Charme verloren. Bei Bedarf lässt sich durch Öffnen der Verbindungstür der Rote Salon anschließen und bietet somit Platz für bis zu 50 Personen.



#### 2 Roter Salon

Der Rote Salon ist der romantischste unter den dreien. In rot gehalten, gibt er ein besonders warmes, edles Ambiente. Bei Bedarf kann er durch Öffnen der Verbindungstür an den Grünen Salon angeschlossen werden.



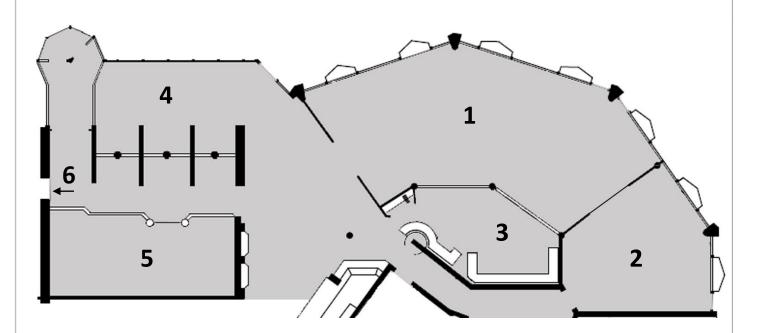
#### 3 Kreativ Werkstatt

Die Kreativ Werkstatt, im leichten Grün gehalten, bietet sich ideal als Ort für Empfänge, Buffets aber auch Feierlichkeiten mit bis zu 20 Gästen an. Besonderheit ist der lichtdurchflutete Wintergarten mit Blick auf den See sowie separatem Ausgang auf das Sonnendeck vor der Villa Vida, welches zu einem besonderen Aperitif-Empfang einlädt.



Wir berechnen pro Raum eine Raummiete von € 100,00.

# **VERANSTALTUNGSRÄUME – RESTAURANT**



#### Restaurant

Mit Blick auf die sonnige Seeterrasse, den Außenpool und den verträumten See vor dem Haus liegt unser Restaurant. Auch hier findet sich Platz für besondere Feiern für bis zu 80 Personen oder im exklusiven Kreis an einer großen Tafel mit 20 geladenen Gästen.

- 1 Parkrestaurant
- 2 Clubraum
- 3 Winkelstube
- 4 Wintergarten
- 5 Galerie
- 6 Hotelbar



Wir berechnen pro Raum eine Raummiete von € 100,00. Bei einer Buchung des kompletten Restaurants inkl. Umgestaltung berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von € 150,00.

# HEIRATEN IM ROMANTISCHEN WINKEL







#### **HOCHZEIT – EIN BESONDERER TAG IM LEBEN**

Unser Haus ist in vielen Kreisen dafür bekannt, "berauschende" Hochzeitsfeste für jegliche Wünsche und Ansprüche zu organisieren. Egal, ob im ausgefallenen Stil, in unserer Villa Vida in unseren Salons, die die Romantik von vergangenen Zeiten aufleben lassen oder in unserem Restaurant mit phantastischen Blick auf den See direkt vor unserem Haus.

Ob eine festliche Brautfrisur, das passende Make-Up, liebevolle Betreuung der Kinder oder der perfekte Ort, um die Erinnerungen an den schönsten Tag festzuhalten. Von der eindrucksvollen Dekoration der Räumlichkeiten über die verschiedensten künstlerischen Darbietungen bis hin zur besonders festlichen Trauungszeremonie mit einem Pfarrer in unserer hauseigenen Kapelle sind wir Ihnen bis zum kleinsten Detail gern behilflich – damit Sie den Kopf frei haben, für den wichtigsten Tag Ihres Lebens.

Für die, die sich diesen Tag besonders privat wünschen, kann die ganze Villa exklusiv für die geladene Gesellschaft reserviert werden.

Um die genauen Details Ihrer geplanten Veranstaltung zu besprechen, möchten wir Sie bitten, sich vorab telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen, um Ihnen dann ein detailliertes Angebot unterbreiten zu können.

#### **UNSERE HOCHZEITSPAKETE**

#### Hochzeitsspecial »Classic«

- Empfang mit Hausmarke Sekt und kleinem Gruß vom Chefkoch
- Festlich gedeckte Tische inkl. Dekoration, Blumenschmuck und Kerzen
- Menükarten für alle Gäste
- 4-Gang-Menü oder Kalt-Warmes-Buffet (lt. Anlage)

Preis ab 10 Personen: € 89,00 pro Person

#### Hochzeitspecial "Deluxe"

- Empfang mit Champagner (Hausmarke) und kleinem Gruß vom Chefkoch
- Festlich gedeckte Tische inkl. Dekoration, Blumenschmuck und Kerzen nach Ihrer Farbwahl
- Menükarten für alle Gäste
- 5-Gang-Menü oder Kalt-Warmes-Buffet (lt. Anlage)
- Mitternachtsimbiss

Preis ab 10 Personen: € 129,00 pro Person

#### **Unser Tipp:**

Buchen Sie zu Ihrem Hochzeitspaket eine unserer Getränkepauschalen (Seite 27) ab € 30,00 pro Person.

# MENÜ UND BUFFETVORSCHLAG IM RAHMEN UNSERES HOCHZEITSSPECIALS »CLASSIC«

Hochzeits-Menü "Classic"

ab 10 Personen

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb "Waldorf"

mit Sellerie, Apfel und Walnuss

Eichsfelder Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Gemüse und Kräutern

Zweierlei vom Perlhuhn (Brust und Soufflé)

an Sherry-Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen und Polenta

Dèlice von weißer Schokolade und Rosen (Biskuit, Mousse und Sorbet)

Hochzeits-Buffet "Classic"

ab 20 Personen

Auswahl von Blattsalaten

mit verschiedenen Dressings, Kresse, Kernen und Sprossen

Rohkostsalate und angemachte Salate

Auswahl an verschiedenen Brotsorten mit Butter

verschiedene marinierte Anti Pasti mit Basilikum Pesto

Variation von Schinken und Melone mit Grissini Räucher- und Graved-Lachs an Honig-Dill-Senfsauce

und Sahnemeerrettich

Eichsfelder Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Gemüse und Kräutern

Geschnetzeltes nach Art des Fürsten "Stroganoff"

mit roter Bete und Sauerrahm

In Kräutern marinierte Hähnchenbrust

auf Orangen-Ingwer-Sauce

Mediterrane Gemüselasagne

mit Paprika, Aubergine, Tomate und Zucchini

Frisches Marktgemüse, Basmati Reis, Kartoffelgratin

**Mousse au Chocolat** 

von Callebaut Kuvertüre

**Engadiner Nussschnitte** 

mit Walnüssen und Waldhonig

Himbeerragout

aromatisiert mit Vanille, Zimt und Pfefferminze

Tarte au Citron

Französische Zitronentarte

optional:

Internationale Käseauswahl vom Buffet

mit Früchtesenf und Brot

# MENÜ UND BUFFETVORSCHLAG IM RAHMEN UNSERES HOCHZEITSSPECIALS »DELUXE«

#### Hochzeits-Menü "Deluxe"

ab 10 Personen

#### Zweierlei von der Harzer Lachsforelle

mit Gurke, Schmand und Pumpernickel

#### Eichsfelder Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Gemüse und Kräutern

#### **Cranberry Risotto**

mit Harzer Wildschinken, Pinienkernen und Rucola

#### In mediterranen Kräutern gebratenes Filet vom Rind

an Trüffeljus mit zweierlei Bohnen und Kartoffel-Selleriepüree

#### Schokoladen-Chili-Törtchen von Valrhona Kuvertüre

mit frischen Himbeeren und Tonkabohnen-Eis

#### Hochzeits-Buffet "Deluxe"

ab 20 Personen

#### **Knackige Blattsalate vom Feld**

mit dreierlei hausgemachten Dressings dazu verschiedene Kerne, Nüsse, Kräuter-Croûtons und Sakura Kresse Rohkost- und angemachte Salate

#### Auswahl von deutschem und internationalem Brot

mit Land-Butter, Kräuterquark und Margarine

# Hausgemachte Terrine von Quark und Blauschimmelkäse

im zweierlei Zucchini Mantel mit karamellisierten Walnüssen und Feigen-Chutney

#### Italienische Schinkenauswahl

mit dreierlei Melone und Grissini

#### Terrine vom Ikarimi Lachs und Spinat

mit Tomatensalsa

#### Büsumer Krabbencocktail

im Glas

#### Eichsfelder Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Gemüse und Kräutern

#### Saltimbocca vom Jungschwein

auf Madeira-Jus aromatisiert mit provenzalischen Kräutern

#### Klassisches Kalbsblankett aus der Bourgogne

mit Wiesenchampignons, Staudensellerie und Möhren

#### **Gebratenes Filet vom Zander**

In Limetten-Beurre-Blanc

#### Gefüllte Zucchinischiffchen

auf pikanter Tomatensoße mit Quinoa und Grana Padano

#### Frisches Marktgemüse, Cashewnuss Reis, Süßkartoffelstampf

Mascarpone-Holunder-Schnitte

Tonkabohnen Panna Cotta

#### Limetten-Champagner Süppchen

mit Grappa Beeren

#### Klassische Hochzeits-Eisbombe

# SCHON IHREN JUNGESELLINEN-ABSCHIED GEPLANT?

Verbringen Sie zusammen mit Ihren besten Freundinnen und/oder Freunden einen entspannten Tag bei uns im SPA & Wellness Paradies auf 3.500 qm. Genießen Sie unsere traumhafte Badewelt und Saunalandschaft und lassen Sie sich in unserem RoWital Health & Beauty – Center verwöhnen.

#### DAY SPA (SS) - Ein Tag wie im Urlaub ...

(Montag - Sonntag von 10:00 bis 24:00 Uhr)

- relaxen am "Laguna SPA" unserer ganzjährig nutzbaren Außenpoolanlage und in der toskanischen Badewelt & Saunalandschaft
- entspannen im Licht- & Klangraum auf Hänge- und Schaukelliegen
- Leihbademantel, Handtücher und Badeschuhe
- erfrischender Eistee und Mineralwasser
- hausgemachtes Tagessüppchen (von 13.00 14.30 Uhr), täglich Kuchen, dazu Kaffee und Tee
- ganztägig frisches Obst im Palmengarten

Preis: ab € 39,00 pro Person

#### **Night SPA**

(Montag - Freitag von 18:00 bis 24:00 Uhr)

- relaxen in der toskanischen Badewelt & Saunalandschaft
- entspannen im Licht- & Klangraum auf Hänge- und Schaukelliegen
- Nutzung der TechnoGym-Geräte in der Fitness-Lounge
- flauschiger Bademantel, Handtücher und eine Kuscheldecke in Ihrer persönlichen Badetasche

Preis: € 19,50 pro Person



## **STANDESÄMTER**

#### **Bad Sachsa:**

Bei uns in Bad Sachsa können Sie sich im historischen Jugendstil-Sitzungssaal des Rathauses das "Ja-Wort" geben. Hier sind Sie im kleinsten Kreis, aber auch in Gruppen bis zu 30 Personen gut aufgehoben.

Kontakt:

**Herr Stefan Spieweck** 

Tel: 0 55 23 / 300 320 oder per Mail an ordnungsamt@bad-sachsa.de



#### Walkenried:

Als besonderen Ort für die Trauung bietet die Samtgemeinde Walkenried in den Monaten Mai bis September auch die Trauung hinter den historischen Mauern des Klosters in Walkenried (Brüdersaal) an. Das ehemalige Zisterzienser Kloster Walkenried beherbergt das heute eines der größten Klostermuseen Europas. Begeben Sie sich an Ihrem Hochzeitstag auf eine Zeitreise und feiern Sie in einer ganz besonderen Kulisse standesamtliche oder kirchliche Trauung.

Zusatzkosten: € 200,00

Kontakt:

Standesamt Walkenried, Telefon 05525/202-12.



#### **HOCHZEITS-CHECKLISTE**

#### Sechs bis neun Monate vor der Hochzeit

- O Einen Hochzeitstermin wählen und mit Eltern, Freunden und ggf. Trauzeugen abstimmen
- O Beim Standesamt erkundigen, welche Heiratspapiere erforderlich sind. Berücksichtigen Sie, dass Sie innerhalb von sechs Monaten heiraten können, nachdem der Standesbeamte die Ehevoraussetzung festgestellt hat.
- O Termin beim Standesamt reservieren, vor allem, wenn Sie in der "Hauptsaison" (Mai September) heiraten möchten
- O Termin für die standesamtliche Trauung bestätigen lassen
- O gewünschte Namensführung nach der Heirat und andere wichtige rechtliche Fragen mit dem Standesbeamten besprechen
- O Besprechungstermin mit dem zuständigen Pfarrer für die kirchliche Trauung vereinbaren, damit Sie erfahren, welche Vorbereitungen von Ihnen erwartet werden und welche Dokumente Sie vorlegen müssen
- O Erste Absprache mit dem Hotel. Schauen Sie in Ruhe durch unsere Menü- und Buffetvorschläge. Gern stellen wir einen ersten Kostenplan für Sie auf.
- O Erstellen einer ersten groben Gästeliste. Wer soll zum Polterabend, der standesamtlichen Trauung und zur kirchlichen Trauung eingeladen werden?
- O Überlegung, ob ein Tanzkurs erforderlich ist
- O Trauzeugen bestimmen

#### Drei bis fünf Monate vor der Hochzeit

- O Musikalische Unterhalter bestellen. Gern sind wir Ihnen auch hierbei behilflich.
- O Fotografen suchen und Termin vereinbaren
- O Urlaubsantrag beim Arbeitgeber für die Flitterwochen stellen
- O Geschenkeliste für Verwandte und Freunde erstellen
- O Soll ein Ehevertrag geschlossen werden? Vereinbaren Sie einen Termin beim Notar oder Rechtsanwalt. Anderenfalls leben Sie nach der Eheschließung im gesetzlichen Güterstand der Zugewinngemeinschaft.
- O Hochzeitsgarderobe kaufen
- O Trauringen aussuchen und eventuell schon gravieren lassen
- O Einladungen drucken lassen und versenden.
- O Aufträge an Bekannte & Verwandte verteilen

#### Ein bis zwei Monate vorher

- O Termin beim Friseur machen
- O Termin bei Kosmetikerin (inkl. Probeschminken)
- O Mietwagen bzw. Hochzeitskutsche bestellen
- O Blumenschmuck & Brautstrauß aussuchen und bestellen
- O Gästeliste anhand der Rückantworten checken und Zimmer für auswärtige Gäste reservieren
- O Polterabend planen und Einladungen versenden
- O Sektempfang nach standesamtlicher Trauung organisieren
- O Mit dem Pfarrer über den genauen Ablauf der Trauung und die Musik in der Kirche sprechen
- O Trauringe abholen
- O Genaue Absprache mit dem Hotel (Getränkepauschalen, Speisen, Ablauf etc.)

#### **HOCHZEITS-CHECKLISTE**

#### Ein bis zwei Wochen vor der Hochzeit

- O Vermählungsanzeige in der Zeitung aufgeben
- O Aufträge, die an Brautzeugen oder Verwandte verteilt wurden, checken
- O Transportmöglichkeiten für die Gäste organisieren
- O Letzte Absprache mit dem Hotel (Sitzordnung, genaue Gästeanzahl etc.)
- O Handtasche für die Braut packen (Taschentücher, Ersatzstrumpfhose)

#### Der Tag vor der Hochzeit

- O Noch einmal mit Trauzeugen den genauen Ablauf besprechen
- O Ausweise bereitlegen
- O Koffer für Hochzeitsreise packen (Reisepass, Reisedokumente nicht vergessen)
- O Trauringe bereitlegen

#### **Tag der Hochzeit**

- O Friseurtermin der Braut
- O Rechtzeitig zum Standesamt bzw. der Kirche aufbrechen. Kleinere Verzögerungen einkalkulieren
- O Ausweise und Ringe nicht vergessen!
- O Etwa zehn Minuten vor dem vereinbarten Termin mit den Trauzeugen beim Standesamt melden, damit die Formalitäten geklärt werden können.
- O einen unvergesslichen Tag haben!

#### Nach der Hochzeit

- O Falls sich Ihr Name oder Ihr Wohnsitz geändert hat, Personalausweis und Reisepass abändern lassen
- O Neue Steuerklasse auf der Lohnsteuerkarte eintragen lassen
- O Banken, Versicherungen, Arbeitgeber und ggf. Vermieter über die erfolgte Heirat informieren. Das Standesamt stellt Ihnen hierzu bei Bedarf weitere Eheurkunden oder beglaubigte Ausdrucke aus dem Eheregister aus.
- O Foto für die Danksagung aussuchen und nachbestellen



# "FESTE FEIERN" IM ROMANTISCHEN WINKEL







#### **APERITIF-EMPFANG**

Gern möchten wir Ihnen unseren Aperitif-Empfang bestehend aus Riesling Sekt, Selters Wasser und 3 Teilen aus der untenstehenden Auswahl zum Preis von € 16,50 pro Person anbieten:

#### Getränke:

Riesling SektSelters Wasser

Die Erweiterung der Getränkeauswahl ist selbstverständlich gegen Aufpreis möglich.

#### **Auswahl Fingerfood:**

verschiedene Gemüsesticks mit Dips

Shrimp-Cocktail im Glas

Pflaumen oder Datteln im Speckmantel

kalte Gurkenessenz mit SchmandGazpacho Andalus mit Croûtons

Bananen-Petersilien-Smoothie

Brochette von Cherry-Tomanten und Mozzarella mit Basilikum

■ Tartelette gefüllt mit Rote Bete-Frischkäsecreme

Mini Schokoladen-Tartelette

kleine Windbeutel mit Schwarzwälder Kirsch-Füllung

verschieden belegte Canapés



## FRÜHJAHR - MENÜS

Menü 1

Rahmsuppe vom Blattspinat

mit Eiweiß und geröstetem Schinken

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind

in Portweinglace mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Erdbeertörtchen

mit Vanilleschaum und Waldmeistersorbet

€ 41,00 pro Person

Menü 2

Variation vom Lachs

mit Honig-Senf-Sauce, Salatgurke und Schmand

Veloutè von der Brunnenkresse

mit Sauerrahm und Chorizo

Roulade von der Maispoulardenbrust

an Basilikumschaum mit Ratatouille und provenzalischer Polenta

Holunderblüten-Champagner-Süppchen

mit Zweierlei von der Erdbeere

€ 51,00 pro Person

Menü 3

**Carpaccio vom Weiderind** 

mit Olivenöl, Balsamico, mariniertem Rucola und Parmesan

Weißes Tomatenschaumsüppchen

mit Oliven, Feta und Basilikum

**Gebratene Harzer Lachsforelle** 

an Frühlingslauchschaum mit Paprika, Möhre, Mais und Kartoffel

Gebackene Holunderblüte

mit lauwarmem Schokoladenkuchen und marinierten Erdbeeren

€ 52,00 pro Person

Menü 4

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch

mit Schmand und Chili

Risotto von getrockneten Tomaten

mit gebackenem Büffelmozzarella und Basilikum

Apfel-Petersilien-Sorbet

Quinoa-Krapfen

mit Mandel-Brokkoli, glasierten Möhren und Kartoffel-Selleriepüree

Mousse au Chocolat

mit Kirschragout und Bananenschaum

€ 49,50 pro Person

## **SOMMER - MENÜS**

Menü 1

Rahmsuppe vom Blumenkohl

mit Räucherlachs und Dill

Rosa gebratener Lammrücken

an Feigen-Chutney mit Feta, Tomaten und Polenta

Törtchen von weißer Schokolade und Erdbeeren

an Rhabarber-Sorbet

€ 45,50 pro Person

Menü 2

Lachstatar und Forellenmousse

an Dijon-Senfsauce mit Kaviar und Friseé

**Gebratene Jakobsmuschel** 

an Zuckerschotenpüree

Zweierlei vom Duroc Schwein (Filet und Bauch)

mit Trüffel, Apfel und Kartoffelpüree

Beeren Törtchen

mit Harzer Whiskycreme und Nougateis

€ 59,50 pro Person

Menü 3

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind

kalt aufgeschnitten mit Senf-Mayonnaise und Kartoffelsalat

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

mit Thymian-Croûtons und geröstetem Speck

In Nussbutter confierter Kabeljau

Vinaigrette aus Erbsen und Meaux-Senf und Kartoffelstampf

Limetten-Mascarpone-Schnitte

mit Cointreau-Erdbeeren und Vanilleschaum

€ 50,50 pro Person

Menü 4

**Sommerliche Blattsalate** 

mit Waldhonig gratiniertem Ziegenkäse, Himbeervinaigrette, Kresse und Kernen

Schaumsuppe von Sellerie und Apfel

mit karamellisierten Walnüssen

**Amarant-Bratling** 

an Kokos-Curry-Sauce mit buntem Linsengemüse und Koriander

Variation von Rhabarber und Erdbeere

mit Limetten-Minzpesto

€ 39,50 pro Person

#### **HERBST - MENÜS**

Menü 1

#### Consommé vom heimischen Wild

mit Celestine, Kräutern und Gemüse

#### In Kräutern und Knoblauch gebratenes Filet vom Jungschwein

an Sherry-Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen aus Pastinaken-Kartoffelstampf

#### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit eingelegter Cassis Birne und Zimt-Eiscreme

€ 43,50 pro Person

Menü 2

#### **Herbstlicher Blattsalat**

mit gebratenen Riesengarnelen, Oliventapenade und Feta

#### **Cranberry Risotto**

mit Harzer-Wildschinken, Pinienkernen und Rucola

#### Rosa gebratenes Lammkarree

an Thymianjus mit mediterranem Gemüse, provenzalischen Kräutern und weißer Polenta

#### Kürbiskernparfait

an Heidelbeerragout und Vanille-Zimt-Creme

€ 58,50 pro Person

Menü 3

#### **Geräucherte Entenbrust**

an Salat von Waldpilzen mit Cumberland-Sauce

#### Rahmsuppe vom Muskatkürbis

mit Kernen und Öl

#### Kross gebratenes Filet vom Zander

an Senfsauce mit pikantem Sauerkraut und Nussbutter-Kartoffelstampf

#### "Birne Helene"

Parfait, pochierte Birne und Espuma

€ 51,00 pro Person

Menü 4

#### Essenz von Waldpilzen

mit Pilzstrudel und Koriander

#### Maronen-Walnuss-Risotto

mit Preiselbeeren

#### Kürbis-Quinoa-Ragout

mit Baby-Spinat, Gorgonzola und Pinienkernen

#### Trilogie von der Zwetschge

Törtchen, Sorbet und Röster

€ 46,00 pro Person

#### **WINTER - MENÜS**

Menü 1

Maronencremesuppe

mit Birne und Mandel

In Rotwein geschmorter Nacken vom heimischen Frischling

mit Wirsing und Haselnussspätzle

Nougatknödel

mit Rumkirschen und Walnuss-Karamell-Eis

€ 42,00 pro Person

Menü 2

Geräucherte Brust von der Gans

an Rotkohl-Orangensalat mit winterlichen Aromen

In Zitrusaromen gegarte Rotbarbe

auf lauwarmem Kürbis-Linsenragout

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an Orangensauce mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen

Glühwein-Eis

mit eingelegter Orange und Schokoladensauce

€ 56,00 pro Person

Menü 3

**Duett vom Weiderind (Carpaccio und Tatar)** 

mit Balsamico, Wildkräutersalat und Parmesan

**Risotto vom Meerrettich** 

mit geröstetem Pumpernickel und Räucherlachs

Glühwein-Sorbet

In winterlichen Aromen gebratener Skrei

an Beurre Blanc mit Spinat, Tomaten und Kürbis dazu Nussbutter-Kartoffelstampf

Oma's Bratapfel

mit Tahiti Vanille-Eis und Lebkuchensauce

€ 59,50 pro Person

Menü 4

**Marinierter Feldsalat** 

mit Kartoffeldressing, Birnenspalten, gehobeltem Bergkäse und Kirschtomaten

Velouté vom Meerrettich

mit Kräuter-Croûtons und Dill

Risotto vom Blattspinat

mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten

Roulade vom Spitzkohl

an Selleriepüree mit Trüffel, Pilzen und Kartoffelchips

Schokoladen Törtchen

mit Glühweingelee, Zimtschaum und Apfelragout

€ 49,50 pro Person

#### **FINGER FOOD**

#### € 2,50 pro Stück:

- verschiedene Gemüsesticks mit Dip
- Shrimp-Cocktail im Glas
- Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
- kalte Gurkenessenz mit Schmand
- Gazpacho Andalus mit Croûtons
- Bananen-Petersilien-Smoothie

#### € 3,00 pro Stück:

- Brochette von Cherry-Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
- Tartelette gefüllt mit Roter Bete-Frischkäsecreme
- Mini Schokoladen-Tartelette
- kleine Windbeutel mit Schwarzwälder Kirsch-Füllung

#### € 3,50 pro Stück:

- gebratene Curry-Garnele auf Wakame
- verschieden belegte Canapés
- geräucherte Entenbrust an Erbsenpüree mit Cashewnuss
- Lachstatar auf Pumpernickel
- Käse-Traubenspieße mit Feigensenf
- Vanille-Schokoladen-Mousse aromatisiert mit Batida de Coco, dazu Kekscrumble
- Mango-Passionsfrucht Tiramisu

#### € 4,00 pro Stück:

- geräucherter Heilbutt auf Blumenkohlpüree mit Dill
- San Daniele-Schinken-Biskuit mit Mousse von Schweizer Bergziegenkäse

#### **MITTERNACHTSSNACKS**

Rustikale Vesperplatte	€ 10,50 pro Person
Gulaschsuppe zum Schöpfen	€ 6,50 pro Person
sowie einem Brotkorb	

**Hirtensuppe zum Schöpfen** € 6,50 pro Person sowie einem Brotkorb

Internationale Käsevariation € 12,50 pro Person mit Trauben, zweierlei Früchtesenf sowie einem Brotkorb

#### **BUFFETVORSCHLAG I - HARZER BUFFET**

ab 20 Personen

(bei einer geringeren Anzahl erhöht sich der Preis)

#### Vorspeisen

#### Auswahl an verschiedenen rustikalen Harzer Broten mit Butter und Quark

#### Frische Blattsalate der Saison

mit Joghurt-Dressing, Himbeer-Vinaigrette und Kartoffel-Dressing, Gartenkresse, Kernen und Sprossen

#### verschiedene Rohkost- und angemachte Salate der Region

#### Harzer Schweinebauch-Sülze

auf Weißkrautsalat, aromatisiert mit Kreuzkümmel und körnigem Senf

#### Hauseigene Terrine von der heimischen Lachsforelle

mit Frischkäse, Zitrone und Dill

#### Wild- und Wurstspezialitäten

von regionalen Jägern

Eingelegter Harzer Käse

#### Suppe

#### Harzer Brockensuppe

mit Hackfleisch, Schmelzkäse, Lauch und Champignons

#### <u>Hauptgänge</u>

#### In Rotwein geschmorter Frischlingsnacken

aus den Harzer Wäldern

#### Filets von der Bachforelle

aromatisiert mit Wildkräutern, in Weißweinsauce

#### In Waldhonig marinierter Schinkenbraten

auf Altenauer-Altbiersauce

geschmorter Spitzkohl, frisches Marktgemüse, Laugenknödel und Harzer Kartoffelklötze

#### Dessert

Rote Grütze

mit Vanillecreme

Geliertes Holundersüppchen

mit Schmand

Harzer Baumkuchen

€ 49,50 pro Person

#### **BUFFETVORSCHLAG II - DEUTSCHLAND BUFFET**

ab 20 Personen

(bei einer geringeren Anzahl erhöht sich der Preis)

#### Vorspeisen

Auswahl an verschiedenen deutschen Broten mit Butter und Kräuterquark
Frische Blattsalate der Saison
mit drei verschiedenen Dressings, Nüssen, Kresse und Sprossen
verschiedene Rohkost- und angemachte Salate

Frankfurter Grüne Sauce

mit gekochten Eiern

Hauseigene Terrine vom Ostsee-Lachs

mit Schmand und Petersilie

Deutsche Wurst- und Käse-Spezialitäten mit verschiedenen Dips

Suppe

Klassische deutsche Kartoffelcremesuppe mit Speck, Zwiebel und Petersilie

Hauptgänge

**Gebackenes Eisbein** 

mit Senf und Kümmel auf Sauerkraut

**Rheinischer Sauerbraten** 

mit Rosinen, Aachener Printen und Dörrobst

**Bayerisches Backhendl** 

mit Paprika, Zitrone und Petersilie

Gebratene Stralsunder Ostsee Scholle "Finkenwerder Art" mit Speckstippe

"Potthucke" Kartoffelkuchen aus dem Sauerland

mit Rahmpilzen und Wildkräutern

frisches Marktgemüse, Butter-Kartoffeln und schwäbische Eierspätzle

Dessert

**Bayerische Creme** 

mit Himbeersauce

Auswahl an verschiedenen Eissorten

mit Früchten

Schwarzwälder Kirsch Dessert

im Glas

€ 53,50 pro Person

#### **BUFFETVORSCHLAG III - INTERNATIONALES BUFFET**

ab 20 Personen

(bei einer geringeren Anzahl erhöht sich der Preis)

#### Vorspeisen

## Auswahl an verschiedenen internationalen Broten und Brötchen

mit Aioli, Margarine und Tomatenbutter

#### Frische Blattsalate der Saison

mit drei verschiedenen Dressings, Nüssen, Kresse und Sprossen

#### Verschiedene Rohkost- und angemachte Salate aus aller Welt

"Vitello Tonnato"

rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernfrüchten

#### Gegrillter spanischer Manchego-Käse

ummantelt mit gelber Zucchini auf Quittengelee

#### Zweierlei vom norwegischen Ikarimi Lachs (im Ganzen pochiert und geräuchert)

an Honig-Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

#### **Italienisches Anti Pasti**

mediterranes Gemüse mariniert mit provenzalischen Kräutern

#### Suppe

#### Französische Hummer-Bisque mit Cognac und Sahne

dazu Blätterteiggebäck

#### **Hauptgänge**

#### Argentinisches Rib Eye vom Weiderind

mit Chimichurri und Pfeffersauce

#### "Tonkatsu vom Jungschwein"

in Teriyaki-Sauce marinierter Rücken vom Jungschwein mit Panko paniert

#### "Chicken Catupiry"

Hühnchen in Frischkäsesauce mit Tomaten, Palmenherzen und Frühlingslauch

#### "Variation von Edelfischen aus aller Welt"

in Limetten-Beurre Blanc

#### Kartoffelgnocchi geschwenkt in Basilikumpesto

mit Grana Padano, Pinienkerne und getrockneten Tomaten

Italienische Ratatouille, frisches Marktgemüse, Cashewnuss-Reis, asiatische Mie Nudeln, Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebeln

#### Dessert

Französische Vanille-Creme Brûlèe

Italienisches Tiramisu

Auswahl an exotischen Früchten

Tarte de Santiago

spanischer Mandelkuchen mit Puderzucker

€ 65,00 pro Person

# GETRÄNKE – KLEINE AUSWAHL

(ALKOHOLFREI)

Minera	I & :	Stille	Wasser
--------	-------	--------	--------

<b>Selters</b> Classic, Leicht, Naturell	0,75 l Flasche	€	5,20
	Erfrischungsgetränke		
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	0,40 l Glas	€	4,50
Fanta, Sprite	0,40 l Glas	€	4,50
Mezzo Mix	0,40 l Glas	€	4,50
Altenauer Limmo	0,33l Flasche	€	2,50
Säfte			
Orangensaft	0,20	€	2,20
Apfelsaft	0,20	€	2,20
Tomatensaft	0,25 l	€	2,60
Multisaft	0,25 l	€	2,60
	Schorle		
Apfelschorle	0,40	€	3,50
Johannisbeerschorle	0,40	€	3,50
Kirschschorle	0,40	€	3,50

# **GETRÄNKE**

(CHAMPAGNER, SEKT & CO.)

Champ	oagner
-------	--------

"Bauget Jouette La Carte Blanche"	0,75 l	€	49,00
	0,1	€	7,00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€	86,00
Moët & Chandon Impérial	0,75 l	€	89,00
Dom Pérignon Vintage 2002	0,75	€	199,50
Sek	t & Prosecco		
Live Brune S Spumante Prosecco DOC	0,75 l	€	29,50
trocken	0,1	€	5,00
	o,	•	2,00
Hausmarke "Romantischer Winkel"	0,75 l	€	25,90
trocken	0,1	€	4,50
Prisecco Rotfruchtig, Geiger	0,75 l	€	23,50
alkoholfrei	0,1	€	3,50
Prisecco Rosenzauber, Geiger	0,75	€	23,50
alkoholfrei	0,1	€	3,50
Prisecco Apfelsinfonie, Geiger	0,75 l	€	23,50
alkoholfrei	0,1	€	3,50

Unser Prisecco ist übrigens auch für Kinder geeignet.

# **GETRÄNKE – KLEINE AUSWAHL**

(ALKOHOLISCH)

	Bier vom Fass		
Radeberger	0,25 l 0,40 l	<b>€</b>	2,60 3,60
Altenauer Pils	0,30 l 0,50 l	€ €	2,90 4,20
Alster Alster	0,25 l 0,40 l	€ €	2,60 3,60
Fla	schenbier - Auswahl		
Schöfferhofer			
Hefeweizen Hell	0,501	€	4,10
Hefeweizen Dunkel	0,50 l	€	4,10
Hefeweizen Kristall	0,501	€	4,10
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	4,10
	3,55 .	•	.,_0
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€	3,00
	Spirituosen		
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€	2,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€	2,60
Jubiläums Aquavit	2 cl	€	2,80
Linie Aquavit	2 cl	€	2,90
	Bitter - Liköre		
Schierker Feuerstein	2 cl	€	2,10
Jägermeister	2 cl	€	2,60
Fernet Branca	2 cl	€	2,60
Fernet Menta	2 cl	€	2,60
Uffegeist	2 cl	€	2,70
RoWissimo Wildsau Halbbitter	2 cl	€	2,10
	Digestiv		
RoWissimo Edel Obstbrand	2 cl	€	2,20
RoWissimo Williams Christ Brand	2 cl	€	2,70
RoWissimo Wald Himbeergeist	2 cl	€	3,00
RoWissimo Haselnuss Spirituose	2 cl	€	2,80
RoWissimo Granatspfel Chili Likör	2 cl	€	2,20
RoWissimo Butter Scotch Likör	2 cl	€	2,70
RoWissimo Praline Likör	2 cl	€	3,00
K	affeespezialitäten		
	- 3	•	2.22
Tasse Kaffee		€	2,20
Kännchen Kaffee		€	3,90
Espresso		€ €	2,40
Espresso doppelt		€	3,00
Cappuccino		€	2,70

Eine größere Auswahl an Getränken finden Sie in unserer Getränkekarte.

## **GETRÄNKEPAUSCHALEN**

Neben der freien Getränkeauswahl, die nach dem jeweiligen Verzehr abgerechnet wird, können Sie bei uns auch Getränkepauschalen buchen, damit Sie im Vorfeld wissen, was Ihre Feier kostet.

Nachfolgend finden Sie hierzu die wählbaren Pauschalpreise, aus denen Sie sich die passenden Getränke für Ihre Feier aussuchen:

#### Getränkepauschale 1

Bier vom Fass, Schöfferhofer Hefeweizen, Alkoholfreies Weizen und Bier, Selters Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Rot-/Rose-/ und Weißwein (Hausmarke)

€ 30,00 pro Person

#### Getränkepauschale 2

Bier vom Fass, Schöfferhofer Hefeweizen, Alkoholfreies Weizen und Bier, Selters Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Rot-/Rose-/ und Weißwein (Hausmarke), Filterkaffee

€ 33,50 pro Person

#### Getränkepauschale 3

Riesling Sekt, Bier vom Fass, Schöfferhofer Hefeweizen, Alkoholfreies Weizen und Bier, Selters Mineralwasser, Säfte (2 zur Auswahl), Cola, Fanta, Sprite, Rot-/Rose-/ und Weißwein (Hausmarke), 1 Spirituose zur Wahl (für die gesamte Veranstaltung)

€ 35,50 pro Person

#### Getränkepauschale 4

Prosecco, Bier vom Fass, Schöfferhofer Hefeweizen, Alkoholfreies Weizen und Bier, Selters Mineralwasser, Säfte (2 zur Auswahl), Cola, Fanta, Sprite, Rot-/Rose-/ und Weißwein (Hausmarke), 1 Spirituosen zur Wahl (für die gesamte Veranstaltung) und Filterkaffee, 1 Longdrink, 1 Cocktail (auch gern alkoholfrei)

€ 40,00 pro Person

#### Getränkepauschale 5

Prosecco, Bier vom Fass, Schöfferhofer Hefeweizen, Alkoholfreies Weizen und Bier, Selters Mineralwasser, Säfte (2 zur Auswahl), Cola, Fanta, Sprite, Rot-/Rose-/ und Weißwein (Hausmarke), 2 Spirituosen zur Wahl und Kaffeespezialitäten, 2 Longdrinks, 1 Cocktail, 1 Cocktail alkoholfrei

€ 45,50 pro Person

## **GETRÄNKEPAUSCHALEN**

# <u>Folgende Säfte, Spirituosen, Cocktails und Longdrinks stehen bei den jeweiligen Pauschalen zur Auswahl:</u>

#### Säfte

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaft, Bananensaft, Multivitaminsaft

#### Spirituosen

Ramazotti, Schmiedefeuer, Jägermeister, Baileys, Linie Aquavit

#### Longdrinks

Wodka (Gorbatschow) mit Orangensaft, Whisky (Jim Beam)-Cola, Bacardi-Cola, Cuba Libre, Gin Tonic (Gordon's oder Bombay Sapphire mit Tonic von Schweppes)

#### **Cocktails**

Caipirinha, Pina Colada, Sex on the Beach und Haus-Fruchtcocktail (alkoholfrei)

Unsere Getränkepauschalen gelten für 6 Stunden. Danach werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Wenn Sie nach Ablauf der 6 Stunden Ihre Getränkepauschale um 2 Stunden verlängern möchten berechnen wir pro Person die Hälfte der gebuchten Getränkepauschale.

## **GETRÄNKE**

(WEINEMPFEHLUNGEN)

# Unsere Hausweine - Premium Edition –



#### Weingut MAN Vintners, Südafrika

#### Chardonnay

Rebsorte: Chardonnay 100 %

Herkunft: Zwei unbewässerte Parzellen in Agter-Paarl

Dieser erfrischende Chardonnay bekommt durch eine feine Barriquenote zugleich Komplexität und Fülle. Honigmelone, tropische Früchte und Zitrusaromen werden mit einer sanften Karamellnote abgerundet. Ein vielseitiger Wein, der zu einer Vielzahl von Speisen passt. Gut gekühlt servieren.

0,75 ltr. € 26,50

#### Merlot

**Rebsorten**: Merlot 87 %, Cabernet Sauvignon 13 % **Herkunft**: 77 % Agter-Paarl, 23 % Stellenbosch

Dieser Wein präsentiert sich im klassischen Stil eines Merlot und zeigt alles, was diese Rebsorte zu einem solchen Publikumsmagneten macht: dichte rote Beeren und würzige Holznoten mit samtigen, reifen Beerenfrüchten und Schokoladengeschmack, sowie weiche, sanfte Tannine mit einem langen Abgang. Dieser Merlot ist für sich allein wunderbar zu genießen, aber auch in Verbindung mit fast jedem Essen.

0,75 ltr. € 29,00

Eine größere Auswahl an deutschen und internationalen Weinen finden Sie in unserer großen Weinkarte.

#### KAFFEE UND KUCHEN

**Blechkuchen** € 2,30 pro Stück

Sahne-/Frucht-Torte (12-14 Stück) € 36,00 – 53,00 pro Torte

**Kaffee und Tee "satt"** € 5,00 pro Person

**Kaffeepauschale "Standard"** € 11,50 pro Person

Filterkaffee & Tee "satt"

1 Stück Torte/Kuchen vom Buffet

1 Stück Blechkuchen eingedeckt

Kaffeepauschale "RoWi" € 15,50 pro Person

Filterkaffee, Kaffespezialitäten & Tee "satt"

1 Stück Torte/Kuchen vom Buffet

1 Stück Blechkuchen eingedeckt

**Hochzeitstorte** auf Anfrage

Frucht-/Obsttorte als großes Herz

 klassische Hochzeitstorte in einer Farbe Ihrer Wahl mit mehreren Etagen und entsprechender Dekoration, feiner Cremefüllung und köstlicher Marzipanhülle

• eine Torte als großes Rechteck mit einem besonderen Aufdruck

#### **DEKORATION**

**Blumengesteck** ganz individuell nach Ihren Wünschen

**Hausdekoration** ohne Berechnung

**Stuhlhussen** € 6,50 pro Stück (auf Anfrage)

**Menükarten** € 2,00 pro Karte

**Tischkarten/Platzkarten** € 2,00 pro Karte

Gern erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Dekorationswünsche. Sprechen Sie uns an!



## **CATERING**

Sie planen eine Feierlichkeit an einem besonderen Ort, ein romantisches Essen, einen Empfang von Freunden, ein Firmenevent in Ihren eigenen Räumlichkeiten oder bei Ihnen Zuhause? Sprechen Sie uns einfach an!





Je nach Aufwand berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale sowie Kosten für das Equipment und die Bereitstellung von Personal.

#### WISSENSWERTES

#### Kinder

Kinder im Alter bis 14 Jahre können auch gern aus unserer Kinderkarte wählen soweit keine spezielle Absprache erfolgt ist. Gern dürfen die Kinder unseren Kids & Teens Club besuchen (täglich von 15.00 – 18.00 Uhr mit Betreuung).

#### Korkgeld

In unserem Haus steht Ihnen eine große Auswahl an Weinen bzw. Spirituosen zur Verfügung. Sollten Sie trotzdem eigene Getränke zu Ihrer Veranstaltung mitbringen, dann berechnen wir pro Flasche ein Korkgeld in Höhe von € 19,00 (für Service, Gläser, Kühlung etc.).

#### Kuchen selbst mitbringen

Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mit zur Veranstaltung bringen. Für die Bereitstellung der Kuchengedecke berechnen wir € 2,50 pro Person.

#### **Nachtzuschlag**

Ab 01:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unser Servicepersonal in Höhe von € 60,00 pro angefangene halbe Stunde.

#### **Probeessen**

Gern können Sie einzelne Gerichte Ihrer Festmenüs nach Absprache im Vorfeld verkosten. Wir berechnen dafür die regulären Preise der einzelnen Gänge. Probieren Sie zu Ihrem Probeessen korrespondierende Weine:

- Liter-Flaschenweine/Qualitätsweine gratis
- 0,75 Liter Flaschen Weine je zwei Sorten weiß, rosé und rot gratis bis zum Kartenpreis von € 30,00
- 0,75 Liter Flaschen Weine im Wert von über € 30,00 berechnen wir abzgl. 20%

#### Individuelle Menüabsprachen

Selbstverständlich stellen wir Ihr Menü auch ganz individuell nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.

#### Intoleranzen

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld die Unverträglichkeiten/Intoleranzen von Ihnen und Ihren Gästen mit (vegetarisch, vegan, Glutenunverträglichkeit, Laktoseintoleranzen).

#### Stornobedingungen

Die Stornierungsbedingungen gelten für die Gesamt- und Teilstornierung, sowie Reduzierung der Personenzahl der Veranstaltungen.

Demnach fallen folgende Kosten an:

Bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist eine kostenfreie Stornierung möglich.

- bis 3 Wochen vor Veranstaltung berechnen wir 35% der reservierten Leistungen
- ab 2 Wochen vor Veranstaltung berechnen wir 85% der reservierten Leistungen

#### **ANSPRECHPARTNER**

Wir möchten, dass Sie sich rundum wohl fühlen. Daher ist es für unser Team selbstverständlich, alle Ihre Wünsche zu Ihrer größtmöglichen Zufriedenheit zu erfüllen. Wir garantieren Ihnen eine persönliche Betreuung vor, während und nach Ihrer Veranstaltung.

#### Romantischer Winkel - SPA & Wellness Resort

Bismarckstraße 23 37441 Bad Sachsa

Tel: +49(0)5523 / 304-0 Fax: +49(0)5523 / 304-122 restaurant@romantischer-winkel.de www.romantischer-winkel.de

#### AUSGEZEICHNET FEIERN

#### **SAVOIR-VIVRE**

Im Mai 2017 wurden wir vom renommierten Gourmet- und Reisemagazin SAVOIR-VIVRE mit zwei von drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen ausgezeichnet. Diese zwei Sonnen stehen für ausgezeichnete Küche. So berichtete der Tester später in den sozialen Netzwerken als auch in der Mai/Juni Ausgabe 2017: "Ein ganzheitliches Gesamtgenusserlebnis aus Verwöhnen, Entdecken und Genießen. Die Vielfalt der Angebote ist berauschend, die Exzellenz der gastlichen Welten von überregionaler Strahlkraft. Und Küchenchef Andreas Knott kocht junge Harzer Kreativ-Küche."



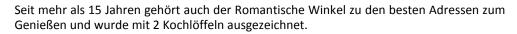
#### Der Feinschmecker

Der "Hotel & Restaurant Guide" führt zu den 2.000 besten Adressen im Land und zu 600 ausgewählten Adressen jenseits der Grenze. Er enthält rund 1.100 Restaurants und 900 Hotels in Deutschland mit allen Informationen, die man für eine Reservierung benötigt. Bereits seit über 15 Jahren gehört der Romantische Winkel zu den besten Adressen des Feinschmeckers.



#### **Der Schlemmeratlas**

Der Schlemmeratlas ist ein Wegweiser zu rund 4.000 Restaurants in Deutschland, Belgien, Dänemark, dem Elsass, Luxemburg, der Niederlande, Österreich, Südtirol und der Schweiz. Alle Angaben wurden von professionellen Testern geprüft und benotet. Er zählt zu den Klassikern und Leitmedien der deutschsprachigen Gastronomie- und Gourmetszene.





#### ServiceQualität Deutschland

Die Initiative "ServiceQualität" wurde ins Leben gerufen, um bundesweit Dienstleistungsbetriebe auf die Wünsche und Bedürfnisse des Gastes zu sensibilisieren. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, das Qualitätsbewusstsein in touristischen Betrieben zu steigern und so die Dienstleistungsqualität zu optimieren. Mit dem Q ausgezeichnete Betriebe engagieren sich in besonderem Maße im Bereich Service Qualität. Sie haben sich freiwillig einer externen Qualitätskontrolle unterzogen und machen damit den eigenen Betrieb und die Arbeitsvorgänge für Kunden und Gäste transparent.



#### TÜV geprüft

Als Mitglied der Wellness-Hotels-Deutschland hat sich der Romantische Winkel - SPA & Wellness Resort bewusst zu einem hervorragenden Standard verpflichtet. Dieser wird regelmäßig vom TÜV Rheinland geprüft. Dafür testen unabhängige TÜV-Experten das Hotel unter anderem auf Großzügigkeit, Innovation und Nachhaltigkeit des SPA-Bereichs. Außerdem werden auch Service, Ambiente, Qualität der Anwendungen, Mitarbeiterfreundlichkeit, Umgang mit Reklamationen, Küche und umweltbewusstes Hotelmanagement geprüft.



#### LAGE UND ANFAHRT

Der Romantische Winkel liegt im geografischen Zentrum Deutschlands, aus allen Richtungen kommend gut erreichbar, eingebettet in die hügelige harztypische Landschaft.

#### von Norden:

auf die A7 Hannover - Kassel bis zur Abfahrt Seesen, dann auf der B243 über Osterode, Herzberg nach Bad Sachsa

#### von Süden oder Westen:

bis zur A7 - Abfahrt Göttingen-Nord, gerade durch Göttingen durch, dann über die B27 in Richtung Braunlage nach Bad Sachsa **oder** A7 Abfahrt Drammetal auf die A38 Richtung Nordhausen und weiter über die B243 Abfahrt Großwechsungen nach Bad Sachsa

#### von Osten:

auf der A38 bis Nordhausen und weiter über die B243 Abfahrt Großwechsungen nach Bad Sachsa

#### im Ort:

aus allen Richtungen Bad Sachsa Mitte fahren (Bahnhofstraße - Marktstraße) bis zur Kirche, dort halbrechts an der Kirche vorbei (Schulstraße) bis zum Kreisverkehr, diesen in der dritten Ausfahrt verlassen in die Bismarckstraße, dort finden Sie nach ca. 300 m auf der linken Seite unser Hotel.

#### Anfahrt mit der Bahn

mit dem ICE oder IC aus Richtung Frankfurt, Düsseldorf bzw. Richtung Hannover bis Göttingen mit dem ICE, danach umsteigen in die Regionalbahn oder aus Richtung Dresden kommend mit dem ICE bis Halle, danach umsteigen in die Regionalbahn.

#### Kostenfreier Shuttle-Service vom Bahnhof Bad Sachsa

Bitte lassen Sie uns Ihre Ankunftszeit am Bahnhof in Bad Sachsa wissen, damit wir Sie rechtzeitig abholen können.

#### **GPS-Daten**

Breite: 51.600409 Länge: 10.5447536

#### **Entfernungen:**

Zentrum: 1 km

Autobahn: 20 km - A38 (Großwechsungen) - 56 km - A7 (Seesen)

Bahnhof: 3 km Bad Sachsa (RB) - 51 km Northeim (IC) - 55 km Göttingen (ICE)

Flughafen: 97 km (Erfurt) - 141 km (Hannover) - 162 km (Leipzig-Halle)

