

*Wir räumen unsere Küche aus,
legen den Boden
mit Kunstrasen aus,
erhellen diese mit Kerzenschein
und empfangen unsere
Gäste in der Küche.*

*Aus Sasbachwalden
erwartet Sie die
Winzergenossenschaft*



Abgerundet mit „Regionalen Spezialitäten“
der Erzquellbrauerei
sowie der Haaner Felsenquelle,
unterstützen wir mit
diesem Abend die Kinder der Initiative „Safe House“
Eine Kooperation von Joachim Franz und den
Romantik Hotels & Restaurants.

Im Preis von **95 € pro Person**, sind alle Gerichte,
Weine, Bier, Wasser sowie Kaffeespezialitäten
enthalten.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch,
es stehen begrenzte Plätze
zur Verfügung. Wir bitten um Verständnis,
dass an diesem Tag
unser „à la Carte“ Restaurant geschlossen bleibt.
Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und
Reservierungen zur Verfügung.

Wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam oder
an Familie Lohmann.

Wir bitten um Vorkasse.



Romantik Hotel und Restaurant Gravenberg

Familie Lohmann

Telefon: 02173-92200

E-Mail: info@gravenberg.de

4.
*Küchenparty
am
Gravenberg
Freitag
09. März
ab 19:00 Uhr*

Unsere Küchenparty
unterstützt:
Safe House

eine Initiative für Kinder
der Romantik
Hotels und Restaurants
und

Joachim Franz

'Sie werden mich daran messen können,
was ich aus dieser Auszeichnung machen werde!'

Diese Worte von Joachim Franz anlässlich
der Verleihung des Prix Romantik Liebold 2009
durch die Romantik Hotels & Restaurants
waren Auslöser, Versprechen
und Messlatte zugleich.

Die Idee zu **SAFE HOUSE** war geboren.

SAFE HOUSE ist ein Qualitätssiegel,
mit dem Wohn-Projekte für sozial, emotional
oder finanziell benachteiligte Kinder
ausgezeichnet werden. Sie bieten den Kindern
einen Ort, an dem sie Wärme, Fürsorge,
Zuneigung, Freundschaft, Toleranz,
Gerechtigkeit,
Liebe und Schutz erfahren.

Nur Projekte, die die vorgegebenen Kriterien
nachweislich erfüllen und den Kindern
ein sicheres, liebevolles Zuhause bieten,
werden mit Spendengeldern unterstützt
und erhalten die Plakette **SAFE HOUSE**.



Gratinierter, gestrudelter Ziegenkäse, Birnenkompott
Wellings Romantik Hotel zur Linde, Moers

Garnele mit Basilikum Panna Cotta
und gelierter Tomate vom Gravenberg

Eismeerlachsforelle im Hopfenblütenöl pochiert,
Romantik Hotel Rottner, Nürnberg

Damkalbsrücken zartrosa mit Süßkartoffeln
Niemeyer's Romantik Posthotel, Faßberg

Holsteiner Sattelschwein & Yellow Fin Thun
Romantik Hotel Kieler Kaufmann, Kiel

Gockelroulade mit Spitzkohl, Ingwersauce
Romantik Hotel Schloss Rheinfels, St. Goar

Schmarren-Törtchen mit Schlehen Sabayone
Georg Maushagen "Ihr Düsseldorfer Zuckerbäcker"

Gravenberger Eis: Erdnuss-Schokolade,
Espresso-Eierlikör, Cantuccini, Buttermilch-Pfirsich

Impressionen
der 3. Küchenparty

