

GÖBEL'S
SCHLOSSHOTEL
Prinz von Hessen
★★★★★

KULINARISCHER
KALENDER
2010



KULINARISCHE THEMENABENDE

28.03. & 26.09. KOCHKURS **„José´s Küchengeheimnisse“**

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef in die Geheimnisse der feinen Küche einweihen. Genießen Sie anschließend „IHR“ 3-Gang-Menü in unserem Restaurant Prinzenstube und nehmen Sie wertvolle Tipps und Tricks mit nach Hause. Um 14.00 Uhr geht es los (3,5 Stunden).

Kochkurs inkl. Menü 69,00 Euro
nur Menü 32,00 Euro



18.04. & 19.09. WEINSEMINAR **„Die besten deutschen Weine“**



Welcher Wein paßt wozu? Was lese ich aus dem Etikett? Welcher schmeckt mir am Besten? All diese Fragen werden wir Ihnen bei einem kleinen Weinseminar mit reichlich Verkostung näherbringen. Um 19.30 Uhr geht es los (2 Stunden).

Weinseminar 45,00 Euro

DINNERKRIMI 2010

Eine spannende und amüsante Kriminalgeschichte, dazu ein feines 4-Gang-Menü in edlem Ambiente, diese Kombination macht unsere Vorstellungen zu einem kulinarisch-kriminalistischen Hochgenuss für Feinschmecker und Krimiliebhaber!

Samstag 23.01. 19.30 Uhr „Mord an Bord, Mylord“
Sonntag 07.03. 18.00 Uhr „Bei Verlobung Mord“

Karte: 69,00 € inklusive 4-Gang-Abendmenü und Aperitif

25.04. & 29.08. COCKTAIL SEMINAR **mit Martin Rudolph (dt. Barkeeperunion)**

Sie erhalten eine Einführung in die Welt der Longdrinks, Cocktails, des Mixens und Shakens von unserem Barkeeper Herrn Rudolph (ab 21 Jahren).

Mit kleinen Bar-tricks für zu Hause.
Um 19.30 Uhr geht es los (2 Stunden).

Thema: „Süß und Sauer“

Seminar inkl. Rezepte 35,00 Euro

Ein Koch für zu Hause

Jetzt zaubern Sie für Ihre Gäste das perfekte Dinner - und zwar ohne dabei ins Schwitzen zu kommen.

Französisch, fantastisch und frisch auf den Tisch! Oder mit anderen Worten: Der Koch für zuhause ist genau das Richtige für einzigartige und besonders wichtige Abende. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend der Extraklasse! Denn Chefkoch Esteves bringt seine Erfahrungen mit in Ihre Küche. Bereits im Vorfeld planen Sie gemeinsam die Speisenfolge. Zum vereinbarten Termin bringt er alle Zutaten mit und zaubert in Ihrer Küche ein erstklassiges 3-Gänge-Menü.

- für 4 - 8 Personen buchbar
- individuelles 3-Gang Gourmetmenü
- im Umkreis von 20km

Preis pro Person 95,00 Euro



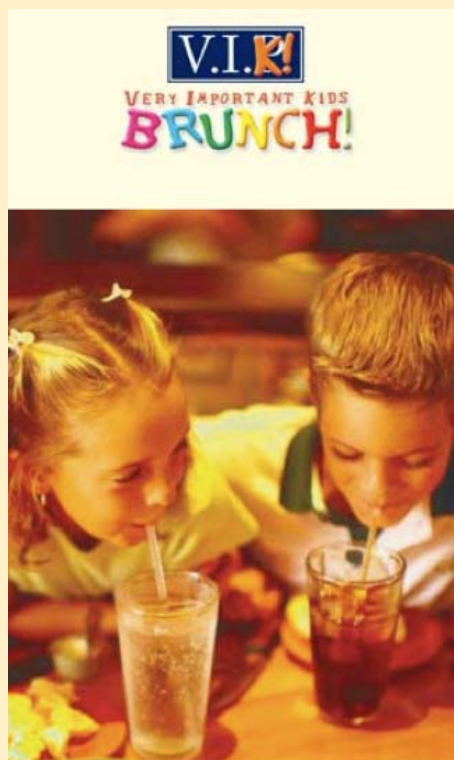
BRUNCH 2010

Damit die Augen nicht müde werden, steht jeder Brunch Sonntag unter einem anderen Motto für **25,00 Euro** pro Erwachsener. Kinder zwischen 6-12 Jahren zahlen die Hälfte (außer beim Kidsbrunch).

„Gebruncht“ wird in der Zeit von 11.00 - 14.00 Uhr.

LUNCH & BRUNCH-TERMINE 2010

- 03.01. Neujahrsbrunch im Rittersaal
- 07.02. Faschingsbrunch
- 07.03. Kidsbrunch
im Rittersaal mit Kinderbetreuung
- 04.04. Ostersonntags-Lunch ab 12.00 Uhr
- 05.04. Ostermontagsbrunch
- 09.05. Spargelbrunch
- 23.05. Pfingstsonntags-Lunch ab 12.00 Uhr
- 24.05. Pfingstmontagsbrunch
- 20.06. Sommer-Brunch
Danach ist Brunch-Sommerpause



Donnerstag 28.01.2010

Toskanischer Gourmet-Abend mit Promikoch und Winzer Luigi Brunetti

Im Alter von nur 14 Jahren meldete sich der temperamentvolle Luigi Brunetti an der berühmten Hotelfachschule in Castelfusano in Rom an. Dank seines Tatendrangs erlangte er schon recht bald ausgezeichnete Resultate. Dies war der Anfang einer brillanten Karriere, welche den jungen Luigi in die besten italienischen, schweizer, spanischen, französischen, londoner und schließlich deutschen Restaurants brachte. Anfangs wollte Luigi nur eine Saison in Deutschland bleiben, aus der schließlich 25 lange Jahre wurden, bevor er dem Ruf seiner Heimat folgte und sich in einer herrlichen Hügellage, in Collemezzano, ein kleiner Ort einst im Adelsbesitz, nur wenige Kilometer vom Thyrrhenischen Meer der Etruskischen Riviera entfernt ein Weingut mit einem Gutshof zulegte und sich mit seiner Familie dort nieder ließ.



Luigi Brunetti und Küchenchef José Esteves verwöhnen Sie mit einem 4-Gang Gourmetmenü mit begleitenden Weinen aus dem eigenen toskanischen Weingut und stellen Ihnen die vorzüge der Toskana und der italienischen Küche vor.

4-Gang Gourmetmenü pro Person 69,00 Euro
Tischreservierung erforderlich.

FREUDE, STIL UND LUXUS SCHENKEN!

Sie erhalten selbstverständlich alle hier angebotenen kulinarischen Highlights auch als Gutschein zum Verschenken.

RESERIERUNGS-HOTLINE: 06674 / 9224 - 0

Göbel's Schlosshotel „Prinz von Hessen“

Schlossplatz 1, 36289 Friedewald

Tel. 06674 9224-0 Fax 06674 9224-250

www.goebels-schlosshotel.de



All inklusive

Silvesterparty 2010/2011

In der Festscheune

Mit Buffet, Getränken, DJ, Tanz und guter Laune

Nur mit Reservierung unter Tel. 06674 9224-0

Einlaß ab 19.00 Uhr 79,00 Euro pro Person

Durchatmen und entspannen fällt Ihnen bei uns in den Göbel Hotels leicht. Erleben Sie Inseln der Ruhe oder der Geselligkeit, gepflegte Gastlichkeit in einem attraktiven und stilvollen Ambiente in der wunderschönen Mitte Deutschlands.



Göbel's Landhotel
34508 Willingen
Tel. 05632/987-0



Göbel's Schlosshotel
36289 Friedewald / Bad Hersfeld
Tel. 06674/9224-0



Göbel's Hotel Quellenhof
34537 Bad Wildungen
Tel. 05621/807-0



Göbel's Sophienhotel
99817 Eisenach
Tel. 03691/251-0



Göbel's Hotel Rodenberg
36199 Rotenburg
Tel. 06623/88-1100



Posthotel Rotenburg
36199 Rotenburg a.d. Fulda
Tel. 06623/931-0



Göbel's Hotel Am Park
34508 Willingen
Tel. 05632/987-0



Göbel's Park Resort
34508 Willingen
Tel. 05632/987-0



Hotel Diemelsee
34519 Heringhausen
Tel. 05633/9931-0



Hotel Brauhaus Zum Löwen
99974 Mühlhausen
Tel. 03601/471-0