



SÄCHSISCHER
GASTHOF
KLEINES
VORWERK

Einladung

zum 66. Kulinarischen Abend zum Thema

„Wild & Jagd trifft Augustus Rex“

Köstlichkeiten vom Wild, begleitet von edlen Bränden,

Wild & Jagd = wilde Jagd?

am Freitag, 03. November 2017, 19:30 Uhr

Liebe Vorwerk- und Genussfreunde,

es ist Jagdzeit, auch bei uns am Vorwerk Tradition und Brauchtum im Heute von Waldökonomie, Staats- und Öko-Jagd, Tierschutz und Wolfsverherrlichung.

Das Falkner-Ehepaar Braun – natürlich in Begleitung ihrer Falken – wird einiges zu dieser früheren und heute seltenen Jagdart erläutern. Steffen Frohs, unser Revierförster und selbst Jäger und Waldbesitzer wird Ihnen seine Erfahrungen und seine Sicht zum Thema Wald, Wild und Wolf schildern. Dr. Bernd Findeisen, Jäger im Revier Kleines Vorwerk wird Sie mit Anekdoten, wahren Geschichten und Jägerlatein erheitern.

Unser Küchenchef Jens Franke hat das nachfolgende 5-Gang-Wild-Menü kreiert und Jens Klemt von der Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ wird Sie einige der köstlichen Brände, passend zu den jeweiligen Gängen, verkosten lassen.

Kleiner Gruß aus der Küche
**

*Gebeizter Hirschrücken
mit Waldhonig und Quitte*
**

*Consommé vom Jagdfasan
mit dem eigenen Ravioli*
**

*Wachtelbrust aus dem Buchenrauch
auf einem Pastinakenstrudel und Petersiliencreme*
**

*Zweierlei vom Wildschwein
mit Kürbismousse, hausgemachten Schupfnudeln und Wacholderjus*
**

*Warmes Kirsch-Schokoladentarte
mit geistern Sanddorn*

Wir freuen uns mit Ihnen auf diesen interessanten, unterhaltsamen und genüsslichen Abend.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig ((Preis p. P. für 5-Gang-Menü, Destillate und Unterhaltung 59,00 €)



Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Homepage mit den nächsten anstehenden Terminen und reservieren Sie rechtzeitig für die Feiertage der Weihnachts- und Neujahreszeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Sie dabei auf hohem Niveau bewirten und verwöhnen zu können.

*Mit freundlichen Grüßen
Dr. Andrea und Lutz Peschel,
Gasthofleiter Robert Scharf und
Küchenchef Jens Franke sowie
das Team vom Kleinen Vorwerk*

PS: Weitere Termine – bitte vormerken!

- * Samstag, 11. November 2017 - Martinstag – genießen Sie unser traditionelles Martinsgans-Essen
- * Samstag, 16. Dezember 2017, traditionelles Weihnachtsbaumschlagen mit Unterhaltung für Groß und Klein, 19:30 Uhr Hutzabend mit echter Erzgebirgsmusik und traditionellem „Neinerlaa“

Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk, Mühlholzweg 12, 09619 Sayda

Tel.: 037365-99910

Fax: 037365-99919

E-Mail: info@kleines-vorwerk.de

Internet: www.kleines-vorwerk.de

Inhaber: Lutz Peschel

Steuer-Nr.: 220/299/08412

4-Sterne-Gasthof. Auszeichnung verliehen durch DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V.

Slow-Food-Förder-Mitglied und empfohlen im Slow-Food-Genussführer Deutschland

Von der TMGS als "familienfreundlich" mit (****) ausgezeichnetes Haus

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland (DWV) sowie

Fahrradfreundlicher Gastbetrieb (ADFC).