



Einladung

*zum 75. Kulinarischen Abend „Echt böhmisch-sächsisch –
Welterbe Montanregion Erzgebirge“*
am Freitag, 6. März 2020, 19:00 Uhr

Liebe Vorwerk- und Genussfreunde,

hiermit laden wir Sie recht herzlich zu unserem nächsten Kulinarischen Abend ein. Böhmen und Sachsen, eine Region, die zusammengehört. Das ist unser Thema. Andreas Schwinger, Kulturamtsleiter der Stadt Freiberg und Experte in Sachen Welterbe Montanregion Erzgebirge, wird uns einiges Wissenswertes, gespickt mit einigen Anekdoten vermitteln. Das Duo ErzKammMusikanten - Christa Schwenke (Akkordeon, Gesang) und Miroslaw Hour (Klarinette) – verbinden passend dazu die musikalischen Traditionen und Einflüsse der beiden Seiten des Erzgebirgskammes.

Unser Küchenchef, Marek Kalab, wird uns mit dem beigefügten 5-Gang-Menü kulinarisch echt böhmisch unterhalten.

Amuse Gueule

Eingelegter Käse mit Petersilien-Variation

Altböhmische Kuttelfleckensuppe vom eigenen Hochlandrind mit Liebstöckel

Karpfenstäbchen gebraten mit Wurzelgemüsesalat

*Böhmischer Sauerbraten vom heimischen Hirsch, Petersilienknödel und
Zitronenkeks, dazu Preiselbeerensahnehaube*

Gebackene Mohnbuchtel mit Rumschokolade

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung, da unsere Platz- und Zimmerkapazität begrenzt ist. Gern reservieren wir auch in einem unserer Nachbarhotels und bieten Shuttleservice an.

(Preis p. P. für 5-Gang-Menü und Unterhaltung 74,00 €)

Mit kulinarischen Grüßen

Dr. Andrea und Lutz Peschel, Gasthofleiter Robert Scharf,

Küchenchef Marek Kalab und das Team vom Kleinen Vorwerk

PS. Hier schon mal unser nächster Kulinarischer Abend:

Freitag, 17.04.2020, 19:00 Uhr – es wird ein echt sächsischer SlowFood-Genussabend mit dem Weinküfermeister- und Winzerehepaar Bönsch aus Dresden, kulinarische Spezialitäten aus eigener Haltung sowie regionaler Partnererzeuger