

4x Köstlich

Eine kulturell-kulinarische Entdeckungsreise durch vier historische Häuser.

An 4 Abenden 4 Gänge in 4 historischen Häusern zum Schlösserherbst vom 29. Oktober bis 2. November.

Die Mecklenburger-Seenplatte hat mehr zu bieten als wunderschöne Natur und unzählige Baudenkmäler: In vielen Häusern etabliert sich mittlerweile eine kreative und moderne Küche auf höchstem Niveau, die aus dem großen Schatz der hochwertigen regionalen Produkte aus Seen, Wäldern, Wiesen und Feldern schöpfen und damit die Mecklenburger Landküche ganz neu interpretiert.

Zum Schlösserherbst haben sich in diesem Jahr erstmals vier benachbarte Häuser zusammen geschlossen um eine lukullische Erfahrung der Extraklasse anzubieten.

Und so funktioniert 4x Köstlich:

Die Gäste übernachten in einem der vier historischen Gemäuer und melden sich bei der Buchung für einen, zwei, drei oder vier Abende in den gewünschten Restaurants zum Essen an. Sie erwartet die Entdeckung von bis zu vier sehr unterschiedlichen Küchen und Kochkünsten der Chefs. Kulinarische Klammer ist die Interpretation von vier besonderen und saisonalen Komponenten, die zeitig vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Das Menü mit vier Gängen kostet jeweils € 80,00 pro Person.

Es stehen am Herd:

Jannik Ullmann im SCHLOSS Hotel Fleesensee
Schlossstraße 1, 17213 Göhren-Lebbien
www.schlosshotel-fleesensee.com

Markus Böttner und **Thomas Köpke** im Romantik Hotel Gutshaus Ludorf
Rondell 7, 17207 Südmüritz
www.gutshaus-ludorf.de

Gunnar Müller im Kavaliershaus Schloss Blücher
Hofstraße 12, 17209 Fincken
www.kavaliershaus-finckenersee.de

André Beiersdorff im Gutshaus Lexow
Dorfstraße 29-30, 17209 Walow OT Lexow
www.gutshaus-lexow.de

Die Buchung ist möglich ab Mitte September auf den Webseiten der Häuser, die Häuser und Chefs freuen sich darauf, den Gästen die ganze Bandbreite der Mecklenburgischen Küchen auf Höchstniveau zu präsentieren.

Die Kooperation ist die erste ihrer Art, aber wird sicherlich nicht die letzte sein, das Ziel ist es, die Mecklenburgische Seenplatte langfristig als Destination für hochwertige Kulinarik bekannt zu machen.

Kontakt und weitere Infos: Bettina Buschow, bettina.buschow@gutshaus-lexow.de , +49-175-560 88 50.

