

28. + 29. Februar 2020

im »Waldhaus Reinbek«

Gastköchin ***Sonja Frühsammer**
Frühsammers Restaurant, Berlin-Wilmersdorf

Beginn:
18 Uhr



In der vergangenen Saison feierte Sonja Frühsammer beim SHGF ihre Premiere in Schleswig. Dabei stieß ihre aroma- und geschmacksstarke Küche auf große Begeisterung! Die einzige Sterneköchin Berlins zeigt ihre Leidenschaft für Produktveredelung auf jedem Teller. Den Grundstein für ihre ‚Modern European Cuisine‘ legte die gebürtige Australierin beim Berliner Urgestein Karl Wannemacher. „Unsere Philosophie ist es, Ihnen Produkte von Bauern, Fischern und Jägern zu servieren, die mit Leidenschaft und Verantwortung arbeiten“, sagt die TV-Köchin. Zusammen mit Ehemann Peter betreibt sie das Restaurant ‚Frühsammers‘ in einem Tennisclub.

Last season Sonja Frühsammer celebrated her premier at the SHGF in Schleswig. There her aromatic and flavoursome cuisine impressed no end! The only female star chef in Berlin shows her passion for product refinement on every plate. The foundation for her ‚Modern European Cuisine‘ lies in the Australian born’s prehistoric rock Karl Wannemacher. “Our philosophy is to serve products from farmers, fishermen and hunters who are passionate about and take responsibility for their work,” says the celebrity chef. Her and her husband Peter run the restaurant ‚Frühsammers‘ at a tennis club.

www.fruehsammers.de



Special: Eine Übernachtung im DZ mit Verwöhnfrühstück inklusive der 33. SHGF Abendveranstaltung zum Preis ab 252,50€ pro Person.

One night in a double room with delicious breakfast incl. 5-course SHGF gala menu from guest chef *Sonja Frühsammer. Price from 252.50€ per person.

Waldhaus Reinbek

Natur und Erholung verspricht das 5-Sterne-Hotel von Familie Schunke. 1874 als Wirtshaus vom Reinbeker Schützenverein genutzt, entstand nach einem Brand 1992 der markante Neubau mit tief gezogenem Dach in Landhaus-Optik direkt am Sachsenwald. 2016 wurde die Wellness-Oase neu gestaltet und viele der 49 individuell eingerichteten Zimmer modernisiert. Das Herz vom ‚Waldhaus Reinbek‘ schlägt in der Küche und in den Restaurants – ob Pavillon, Zirbelstube oder die Orangerie mit offener Showküche und unterschiedlichen Einrichtungsstilen. Küchenchef Christian Dudka und sein Team überzeugen mit heimischen und internationalen Spezialitäten.



Waldhaus Reinbek

Loddenallee 2 · 21465 Reinbek

Gastgeber: Dieter Schunke

Tel.: *49 (0)40-727 520 · Fax: *49 (0)40-727 52 100

waldhaus@waldhaus.de · www.waldhaus.de

149€

Nature and recuperation are what is promised by the 5-star hotel run by the Schunke family. In 1874 it was used as a tavern for the Reinbek shooting club, but following a fire in 1992, a distinctive new building arose with a low drawn roof and countryside look in the Saxon forest. In 2016, the Wellness Oasis was refurbished and some of the 49 individually furnished rooms were modernized. The heartbeat of ‚Waldhaus Reinbek‘ is in the kitchen and the restaurants – whether it be the ‚Pavillon‘, the ‚Zirbelstube‘ or the ‚Orangerie‘ with the open show kitchen and various styles of furnishing. The head chef Christian Dudka and his team satisfy their guests with their regional and international specialities.