



Kulinarischer Newsletter

*Aktuelles aus
dem Restaurant LAURENS*





Liebe Freunde des guten Geschmacks,

in den vergangenen Monaten war bei uns im Laurens wieder einiges los: Wir haben tolle Turniere und Familienfeste gefeiert, haben unsere Clubmeister hochleben lassen und hatten eine zünftige Gaudi zum Oktoberfest. Neben vielen Themenwochen und dem beliebten Mittagstisch haben mit selbstgeräuchertem Fisch, hausgemachter Pasta und leckeren Torten und Kuchen von unserer Konditorin Jana auch einige Neuerungen unser Angebot ergänzt.

Auch in den letzten Wochen des Jahres halten wir noch viele kulinarische Highlights bereit, bei denen Sie mit Freunden oder Ihrer Familie gutes Essen genießen und feiern können. So werden wir beispielsweise das beliebte Candlelight Dinner weiterführen und auch das Wildbuffet und der traditionelle Adventsbrunch werden nicht fehlen. Grünkohl, Rübenmus, Wild und Spezialitäten von Gans und Ente haben ebenfalls bereits wieder ihren Platz auf unserer Speisekarte eingenommen.

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst,

Christoph Meyer



Genuss in der (Vor)Weihnachtszeit

Winterzeit ohne **Grünkohl** und **Rübenmus**? Nicht mit uns! Deshalb haben wir den beliebten Gerichten bis zum Jahresende wieder einen festen Platz auf unserer saisonalen Speisekarte reserviert. Freuen Sie sich außerdem auf „Grünkohl satt“ am 7. November ab 17 Uhr mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst und (Brat-)Kartoffeln zum Preis von 16,90 Euro.

Auch das beliebte **Wildbuffet** wird in diesem Jahr nicht fehlen: am 2. und 29. November gibt es um 18.30 Uhr ein reichhaltiges Buffet mit Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten mit

verschiedenen Beilagen und herbstlichem Dessert. Der Preis für das Buffet beträgt 25,90 Euro. Aufgrund der großen Nachfrage empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung.

Im Dezember folgen mit abwechslungsreichen **Adventsbrunchs** an den Adventssonntagen (ab 10.30 Uhr; kalt/warmes Buffet; je ein Heißgetränk, ein Glas Orangensaft und ein Glas Prosecco inklusive; 19,90 Euro) und **festlichen Menüs** an den Weihnachtsfeiertagen weitere Highlights in unserem kulinarischen Kalender.

Pause gefällig?

„Wer hart arbeitet, der muss auch gut essen“ - deshalb sorgen wir mit unserem Mittagstisch für den nötigen Energieschub zwischendurch.

Dienstags bis samstags gibt es zwischen 11.30 Uhr und 16.30 Uhr im Laurens wöchentlich wechselnde Tagesgerichte ab 5,50 Euro.



Liebe geht durch den Magen

Im Winterhalbjahr ist auch unser Candlelight Dinner wieder zurück und wird wegen der großen Beliebtheit in der Verfügbarkeit sogar noch ausgeweitet: Immer dienstags bis sonntags gibt es in romanischem Ambiente eine ganze Ente - am

Tisch tranchiert - mit Rotkohl und Klößen oder Krokette zum Preis von 28,90 Euro für zwei Personen. (Vorbestellung erforderlich)

Feiern Sie in besonderem Ambiente

Sie planen Ihre Weihnachtsfeier oder ein Familienfest und sind noch auf der Suche nach der passenden Location? Dann sind Sie bei uns im Restaurant Laurens genau richtig: wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menü, Buffet oder Barbecue zusammen. Auf Wunsch auch in Kombination mit Golfunterricht, einer Fackelwanderung, Indoor-Golf, Boßeln oder einem Putt-Turnier. Zusammen mit dem Wintergarten und dem gemütlichen Kaminzimmer bieten unsere Räume Platz für Festlichkeiten und Veranstal-

tungen mit bis zu 150 Personen. Auch Firmenfeiern, Meetings und Geschäftstermine bekommen bei uns einen besonderen Rahmen. Separate Räumlichkeiten garantieren eine ruhige Atmosphäre für produktives Arbeiten bei abwechslungsreicher Verpflegung und nach Wunsch auch mit aktiver Pause.

Weitere Informationen gibt es telefonisch unter 04349 / 917070 oder auf www.restaurant-laurens.de

Silvester im Laurens

Dass wir im Laurens lange und ausgelassen feiern können, das haben die vergangenen Partys gezeigt. Deshalb haben wir natürlich auch zum Jahreswechsel ein Event geplant. Am 31. Dezember erwartet unsere Gäste ab 19 Uhr eine Silvesterparty mit reichhaltigem kalt/warmen Buffet, Musik und Tanz. Im Eintrittspreis von 69 Euro sind außerdem alkoholfreie Getränke, Wein, Prosecco, diverse Longdrinks, Pils und Hefeweizen sowie die traditionellen Mitternachts-Berliner enthalten. Karten gibt es im Vorverkauf direkt im Restaurant.



Lebkuchenhaus backen



Zur Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit und um Kindern das Warten auf den Weihnachtsmann zu versüßen, verwandelt sich das Laurens am 15. November um 15 Uhr in eine Bastelstube für Lebkuchenhäuser.

Gemeinsam mit unserer Konditorin Jana können die Kinder ihr eigenes Knusperhaus zusammenbauen und mit Süßigkeiten kreativ verzieren. Aufgrund der begrenzten Plätze bitten wir um rechtzeitige Anmeldung im Restaurant oder telefonisch unter 04349 / 91 70 70. Die Teilnahmekosten pro Kind betragen 10 Euro.



Süße Sünde & frisches Brot

Seit dem Sommer haben wir im Restaurant Laurens für alle Leckermäuler und Kuchenfans ein ganz besonderes Highlight: hausgemachte Kuchen und Torten von unserer neuen Kollegin. Jana Ritter ist Konditorin und verwöhnt unsere Gäste mit vielen süßen Leckereien. Ob als Dessert, zur Kaffeezeit oder einfach so zwischendurch - genießen Sie unsere „süße Sünde“ (ein Stück Kuchen oder Torte und ein Heißgetränk nach Wahl) zum Preis von 5,80 Euro. Sie haben Kaffeebesuch, eine Familienfeier oder möchten sich zu Hause mit leckeren Torten und Kuchen verwöhnen? **Bei uns können Sie alle Naschereien auch zum**

Mitnehmen erhalten. Gerne fertigen wir auf Anfrage auch ganze Wunschtorten oder Kuchen für Sie an.

Wer lieber ein herzhaftes Brot mag, für den haben wir jetzt auch etwas im Programm: Janas Korn an Korn. Das Hafervollkornbrot (ca. 14%) mit Saaten (ca. 39%) wird ohne Hefe und weiteren Mehl-Zusatz mit Dinkelvollkornsauer gebacken. Es ist vegan, reich an Ballaststoffen und hat weniger Kohlenhydrate. (ca. 500g - 4,20€)

Ducky Day

Die (Vor-)Weihnachtszeit hält viele kulinarische Köstlichkeiten für uns bereit. Neben Grünkohl und Rübrenmus dürfen auch Gänse- und Entenbraten nicht fehlen. Für die Liebhaber von Geflügelspezialitäten haben wir jetzt einen eigenen

Aktionstag eingeführt: immer freitags ist bei uns „Ducky Day“. Jeweils ab 17 Uhr gibt es dann eine halbe Ente mit Rotkohl, Sauce und Klößen oder Krokette zum Preis von 12 Euro. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Magie à la carte

Das Laurens ist neuer Spielort von World of Dinner und präsentiert am 23. November um 19 Uhr zum ersten Mal das Zauber-Dinner. Begleitet von einem köstlichen 3-Gang-Menü und gewürzt mit viel Humor begeistert Zauberer Stefan Sprenger mit vielen magischen Überraschungen und verblüffenden Tricks zwischen den Gängen.

Er schummelt, er trickst, er betrügt – das ist sein Beruf. Und darin ist er verblüffend gut! Die Gäste sind hautnah dabei und können dem Zauberkünstler auf die Finger schauen, wenn sich ein Tisch erhebt und frei im Raum schwebt,

zehn Euro zu hundert werden und sich solide Gegenstände direkt vor ihren Augen in Luft auflösen. Stefan Sprenger und sein Zauber-Team konnten bereits zahlreiche international renommierte Auszeichnungen für sich verbuchen, darunter den Titel Vize-Weltmeister der Zauber-kunst in Tokio und den „Siegfried & Roy Sarmoti Award“ in Las Vegas.

Karten gibt es direkt im Restaurant oder online über unsere Homepage in der Rubrik Aktuelles und Events unter www.restaurant-laurens.de/aktuelles-events

Follow us

Neuigkeiten und Informationen zu Veranstaltungen und Aktionen im Restaurant Laurens finden Sie auch in den sozialen Medien unter:



RestaurantLaurens



restaurant_laurens



Themenwochen & Events

Spezialitäten von Ente & Gans

Wildwochen

Rübenmus

Grünkohl

Kürbiswochen

02. & 29.11. Wildbuffet ab 18.30 Uhr

Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten mit Beilagen und Dessert - 25,90€

07.11. Grünkohl satt ab 17 Uhr

mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke und (Brat)Kartoffeln - 16,90€

10.11. Martinsgans-Essen ab 12 Uhr

verschiedene Gänsegerichte - ab 18,50€

15.11. Lebkuchenhaus basteln ab 15 Uhr

mit unserer Konditorin Jana (Kosten pro Kind 10€)

23.11. Zauberdinner um 19 Uhr

3-Gänge-Menü & Zaubershow - 69€ p.P.



01., 08., 15.12. Adventsbrunch ab 10.30 Uhr

kalt/warmes Brunch-Buffet, inkl. ein Glas Prosecco, ein Heißgetränk, ein Glas Orangensaft - 19,90€

(Kinder bis 12 Jahre zahlen den halben Preis, Kinder unter 6 Jahren essen kostenfrei)

25. & 26.12. Weihnachten im Laurens

verschiedene Weihnachtsmenüs und festliche Weihnachtsgerichte wie Kalb, Gänsekeule oder Maispoularde

31.12. Silvester im Laurens ab 19 Uhr

mit reichhaltigem kalt/warmem Buffet, Musik und Tanz, Eintritt 69€

(inklusive alkoholfreie Getränke, Wein, Prosecco, div. Longdrinks, Pils, Hefeweizen und Mitternachts-Berliner)

Ducky Day freitags ab 17 Uhr

halbe Ente mit Rotkohl, Klößen oder Kroketten - 12€

Mittagstisch dienstags bis samstags 11.30 – 16.30 Uhr

wöchentlich wechselnde Tagesgerichte ab 5,50€

Candlelight Dinner dienstags bis sonntags ab 17 Uhr

(ganze Ente am Tisch tranchiert inkl. Beilagen) 28,90€ für zwei Personen







Restaurant LAURENS
Mühlenstraße 37
24229 Dänischenhagen

Tel.: 04349 / 91 70 70
info@restaurant-laurens.de