



Kulinarischer Newsletter

*Aktuelles aus
dem Restaurant LAURENS*





Liebe Freunde des guten Geschmacks,

seit Monaten wird unser Alltag nun schon von der Corona-Pandemie bestimmt und die Verordnungen zur Eindämmung der Infektionen haben viele Branchen und auch das Restaurant Laurens hart getroffen. Bereit für eine spannende Saison 2020 mit vielen geplanten Events und Feierlichkeiten waren wir von heute auf morgen zur Schließung gezwungen. Aufgeben ist für uns aber auch in der Krise keine Option und so haben wir kurzerhand einen Lieferservice ins Leben gerufen und es damit geschafft, alle Arbeitsplätze zu erhalten.

Mit den schrittweisen Lockerungen der Einschränkungen normalisiert sich auch der Alltag im Laurens und wir freuen uns, unseren Gästen wieder besondere Angebote und Aktionen direkt vor Ort bieten und auch Veranstaltungen planen zu können - natürlich alles unter Einhaltung der aktuellen Hygiene- und Abstandsregelungen. Freuen Sie sich auf bekannte Veranstaltungen und neue Events: so sorgt beispielsweise DJane Nina immer freitags ab 17 Uhr mit Lounge Musik für einen entspannten Start ins Wochenende und ab Mitte September bieten wir die Möglichkeit zur Veranstaltung eines privaten Oktoberfestes. Nach der positiven Resonanz haben wir unseren Steak Day jetzt zu einem täglichen Angebot gemacht. Natürlich kommen auch Naschkatzen bei uns weiter auf ihre Kosten: unsere Konditorin Jana zaubert täglich frische Kuchen und Torten, die Sie mit Blick auf den Golfplatz genießen oder auch „to go“ erhalten können.

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst,

Christoph Meyer

Laurens Steak Day

Da sich unser Steak Day in den vergangenen Monaten großer Beliebtheit erfreut hat, haben wir entschieden, diesen Aktionstag auf ein tägliches Angebot auszuweiten. Liebhaber saftiger Steaks können dabei zwischen Rumpsteak und Rinderfilet aus deutschem Betrieb in Lady oder Gentleman Portion wählen. Serviert wird das auf dem La-

vagrill gegarte Fleisch mit hausgemachter Salsa, Knoblauchbaguette und kleinem Salat.

Rumpsteak: 300g - 14,90€

150g - 9,90€

Rinderfilet: 300g - 19,90€

150g - 14,90€

Lecker in den Tag starten

In den vergangenen 2,5 Jahren hat sich das Restaurant Laurens mit hausgemachter Pasta, Kuchen und Torten aus eigener Konditorei sowie regionalen Spezialitäten bei Golfern und externen Gästen einen Namen gemacht. Seit kurzem können Gäste nun auch mittwochs bis sonntags von 9 bis 12 Uhr ein leckeres Frühstückangebot mit Blick ins Grüne genießen.



Lounge Night



Sommerliche Temperaturen laden aktuell auch in den Abendstunden zum Verweilen auf der Terrasse ein. Für die passende Stimmung zum Ausklang der Arbeitswoche sorgt seit kurzem DJane Nina, die immer freitags ab 17 Uhr die Gäste mit Lounge Musik unterhält. Freuen Sie sich auf leckere Gerichte, kühle Getränke und eine entspannte Atmosphäre mit tollem Ausblick ins Grüne.



Feiern Sie in besonderem Ambiente

Sie sind noch auf der Suche nach der passenden Location für die Konfirmation Ihrer Kinder, die Taufe, Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit? Dann sind Sie bei uns im Restaurant Laurens genau richtig! Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menü, Buffet oder Barbecue zusammen

und planen auf Wunsch auch die Runde Golf oder ein anderes Rahmenprogramm mit ein. Zusammen mit dem Wintergarten, dem gemütlichen Kaminzimmer und der Erweiterungsmöglichkeit durch ein Festzelt bieten unsere Räume Platz für Festlichkeiten mit bis zu 400 Personen.

„Wir haben Mitte August unsere Hochzeit im Restaurant Laurens gefeiert. Vielen Dank für die gute und zeitnahe Betreuung, die gute Erreichbarkeit, Flexibilität beim Planen sowie die kreative Ideenunterstützung. Wir waren vom ersten Bissen überzeugt, dass wir beim Essen hier nichts falsch machen können. Herr Inselmann hat ein unübertrefflich fantastisches und vielfältiges Essen in Form eines Buffets gezaubert, das von allen Seiten aufs Höchste gelobt wurde.“

Vom selbst geräucherten Fisch über das ausladende kalte Buffet in Form von Antipasti, Salaten, Pasten, Cremes und die warmen Gerichte unter anderem mit Lamm, Hirsch, Ochse und Dorsch. Alles butterweich und zum Reinlegen! Die Weinauswahl war geschmacklich sehr passend und mit viel weinkennerischer Liebe dazu ausgewählt. Wir sind sehr zufrieden, hatten ein wunderschönes Fest und wünschen dem Team in Zukunft weiter so viel Spaß und Leidenschaft für die individuelle Gestaltung von Veranstaltungen!“

Auch Firmenfeiern bekommen bei uns einen besonderen Rahmen. Wie wäre es beispielsweise mit einem privaten Oktoberfest, einem Betriebsausflug mit Golfunterricht oder einer Fackelwanderung? Für Meetings und Geschäftstermine stehen Ihnen außerdem bei uns separate Räumlichkeiten zur Verfügung, die eine ruhige Atmosphäre für produktives Arbeiten bei abwechslungsrei-

cher Verpflegung garantieren - nach Wunsch auch mit aktiver Pause. Alle Veranstaltungen finden unter Einhaltung der aktuellen Abstands- und Hygieneregulungen statt.

Sprechen Sie uns gerne an! Weitere Informationen gibt es auch telefonisch unter 04349 / 91 70 70 oder auf www.restaurant-laurens.de



Follow us

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



RestaurantLaurens



restaurant_laurens

Süße Sünde & frisches Brot

Saftige Kuchen, leckere Torten, liebevoll gestaltete Törtchen oder feine Rumkugeln: unsere Konditorin Jana zaubert seit vergangenem Jahr täglich frische Leckereien für Naschkatzen. Höchste Zeit, die Frau hinter den süßen Köstlichkeiten einmal ihrer neuen Fangemeinde vorzustellen.

Was hast Du vor Deiner Zeit im Laurens gemacht? Ich habe 2009 meine Lehre zur Konditorin abgeschlossen, war dann in Elternzeit und eine Zeit lang auf Rügen. Da die Arbeitszeiten in Bäckereien sehr früh beginnen und ich zwei Kinder habe, war ein Job in meinem gelernten Beruf leider nicht möglich. Da ich aber immer weiter nach einer Möglichkeit gesucht habe, wieder als Konditorin zu arbeiten, bin ich auf die Ausschreibung des Laurens gestoßen. Das war ein echter Glücksgriff für mich.



Durch die flexiblen Arbeitszeiten kann ich Familie und Beruf perfekt unter einen Hut bringen und bin endlich keine Aushilfskraft mehr, sondern wieder eine Fachkraft.

Wie sieht denn Deine Arbeit hier im Laurens aus? Ich arbeite in Teilzeit und fange immer vormittags an, wenn die Kinder in der Schule sind. Den Ruhetag am Montag nutze ich gerne, um Dauergebäck und Tortenböden vorzubereiten und Brot zu backen. Da kann ich mich in der Küche austoben. An den übrigen Wochentagen bin ich meist bis mittags da und bin dann rechtzeitig wieder zu Hause, wenn meine Kinder aus der Schule kommen. Am Samstag fülle ich dann nochmal die Kuchenvitrine für das Wochenende auf und sonntags ist mein freier Tag. Gelegentlich helfe ich auch bei Veranstaltungen und mache die Desserts.

Was ist Dein Lieblingskuchen und was backst Du am liebsten? Ich esse super gerne Apfelkuchen mit Mandeln – das ist mein absoluter Lieblingskuchen. In Bezug auf das Backen mag ich eigentlich alles gern. Ich liebe es, kreativ zu sein. Toll finde ich es, wenn mir Kunden ein Thema für ihre Torte sagen und ich mir dann die Ausgestaltung ausdenken kann.

Backst Du nach Rezept? Ich habe einige Rezepte, aber meistens backe ich nach Gefühl oder experimentiere mit Rezepten, indem ich sie durch Weglassen oder Hinzufügen noch verfeinere. Außerdem hole ich mir im Alltag Inspirationen, backe auch zu Hause mit meinen Kindern und teste immer wieder Neues aus.

Was war das Schönste, das Du bisher gebacken hast? Ich habe jetzt einen ganz besonderen Auftrag und das wird auch meine bisher aufwändigste Arbeit: die Hochzeitstorte für meine Schwester. Die Torte soll fünfstöckig werden und das Thema ist Mittelalter – mit Burg und Drachen. Das ist für mich doppelt besonders.

Wie lange brauchst Du für solch ein Kunstwerk? Ich arbeite immer in Tagesschritten: ich mache erst den Tortenboden und lasse ihn ei-

nen Tag ruhen. Dann ist er besser zu schneiden. Nach dem Einsetzen der Böden friere ich Torten immer kurz an, damit sie besseren Halt zum Einstreichen und Eindecken haben. Das Modellieren folgt dann als letzter Schritt. Bei großen Motivtorten plane ich die Produktion dann über zwei bis drei Tage. Kuchen geht mit zwei bis drei Stunden dann im Vergleich dazu wie im Flug.

Welche Kuchen und Torten gibt es denn im Laurens? Ich mache jeden Tag frischen Kuchen, Torten oder Törtchen für die Kuchenvitrine fertig. Die Auswahl suche ich mir nach Lust und Laune aus. Es ist aber immer Kuchen, etwas Sahniges und zum Mitnehmen wie Mandelhörnchen da. Das ist auch das Besondere an meinem Job hier – ich kann selbst gestalten und auswählen, was ich gerne backen möchte. Ich nehme aber auch gerne Wünsche und Vorbestellungen entgegen.

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 alles auch zum Mitnehmen erhalten. Auch Motivtorten oder Kuchen und Torten auf Vorbestellung sind möglich. Sprechen

Sie uns einfach an. Auch für Liebhaber von herzhaftem Brot haben wir etwas im Angebot: 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€)



Klassisches Handwerk trifft modernes Wissen

Das **Weingut Pauser** liegt im deutschen Anbaugebiet Rheinhessen in der Gemeinde Flonheim. Die insgesamt mehr als 30 Hektar Rebfläche sind mit den Weißweinsorten Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Kerner, Rivaner und Morio-Muskat, sowie mit den Rotweinsorten Spätburgunder, Dornfelder, St. Laurent, Merlot, Cabernet Sauvignon und Regent bestockt.

Der Familienbetrieb kombiniert klassisches Winzerhandwerk mit modernstem Wissen und zeichnet sich durch schonenden Ausbau und eine langsame Reifung der Weine aus. Jede Rebsorte gedeiht auf dem für sie besten Boden. Ertragsreduktion ist ein weiterer Schritt hin zu einer hohen Qualität. Seit mehreren Generationen wird das Weingut in der Familie betrieben. Wie Senior Friedrich hat auch Tochter Eva das Handwerk von der Pike auf gelernt. Die Jungwinzerin bringt ihre Aus-

landserfahrung aus Kalifornien insbesondere bei den Rotweinen ein und engagiert sich im Netzwerk Generation Riesling für den deutschen Wein.

Von Gault Millau gab es für das Weingut Pauser zuletzt eine Traube und auch bei Wettbewerben wie Best of Riesling und AWC Vienna war das Vater-Tochter-Gespann mehrfach erfolgreich.



Golf-Incentives für starke Teams

Das Team stärken oder Kunden belohnen – verbringen Sie eine unvergessliche Zeit auf der Anlage des Golf- und Landclubs Gut Uhlenhorst. Vom kurzen Schnupperkurs mit langen Schlägen und kleinem Putting-Turnier bis hin zu Ihrem ersten 9-Loch-Spiel auf dem Kurzplatz – gemeinsam mit der AZ ProfessionalGolf Academy stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Programm mit kulinarischer Stärkung zusammen. Event Beispiel: 90 Minuten Schnupperkurs bei einem AZ Golfprofessional & Mittagessen im Restaurant Laurens mit Aperitif, Ro-

astbeef, Bratkartoffeln und Dessert – 59€ pro Person (ab 10 Personen erhalten Sie 100€ Rabatt)



Willkommen im Team

Mit dem verspäteten Beginn der neuen Saison sind im Team Laurens auch einige neue Gesichter zu sehen. Unsere Küche wird zukünftig durch Alex verstärkt, der uns bereits im vergangenen Jahr bei Veranstaltungen unterstützt hat. Im Service

bringen Gabi und Pedro ihre langjährige Gastronomie-Erfahrung ein und werden sich speziell den Veranstaltungen und dem neuen Frühstücksangebot annehmen. Herzlich willkommen! Wir freuen uns, dass ihr Teil des Team Laurens seid!

die MÖBELTRÄGER Cup

Nach vielen tollen Turnieren wartet am 19. September mit dem „die MÖBELTRÄGER Cup“ noch ein weiteres Highlight in unserem Wettspielkalender. Gestartet wird ab 10.30 Uhr zum vorgabenwirksamen Einzel nach Stableford. Neben einem Halfway können sich die Spielerinnen

und Spieler auf tolle Preise, eine Sonderauswertung und ein leckeres Essen nach dem Spiel freuen. (Mitglieder 39 €, Gäste 89 € inkl. Greenfee) Eine Anmeldung ist telefonisch unter 04349 91 700 oder online auf www.gut-uhlenhorst.de möglich.



Seit über 175 Jahren...

...setzt das traditionsreiche Familienunternehmen **Seeberger** auf Qualität, Nachhaltigkeit und Partnerschaft.

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1844 bringt Seeberger mit Leidenschaft und Liebe zur Perfektion die besten Naturschätze aus aller Welt in die Tüten und Tassen der Genießer. Als eine der ältesten Kaffeeröstereien Deutschlands legt das Ulmer Familienunternehmen größten Wert auf beste Qualität. Nachhaltige Achtsamkeit und die Verarbeitung feinsten Zutaten sind im Restaurant Laurens und auch bei Seeberger selbstverständlich. Aus den besten Rohkaffees der Erde entstehen in der Ulmer Kaffeerösterei durch schonende Langzeit-Trommelröstung hervorragende Kaffee-Spezialitäten.

Zur lebendigen Tradition zählt aber ebenso ein nachhaltiges Wirtschaft-

ten, das sich aus tiefem Verantwortungsgefühl für nachfolgende Generationen speist. Denn in jedem Seeberger Produkt steckt ein Stück Naturgenuss. Durch regelmäßige Besuche in den Ursprungsländern kennt und pflegt man langjährige Partnerschaften und achtet auf die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards.

Da schmeckt man die Liebe zur Natur – genießen Sie einen frisch gebrühten Seeberger Kaffee im Restaurant Laurens!





Aktionen & Events

11.09.-02.10. Oktoberfestwochen

genießen Sie unser Wiesn' Angebot mit Abstand und Sicherheit.

täglich Schmankerl und Festbier
freitags Oktoberfest meets Lounge Musik
samstags Oktoberfest - Event
sonntags Frühschoppen

19.09. dieMÖBELTRÄGER Cup

Golfturnier mit anschließendem Essen

Steak Day täglich

Rumpsteak vom Lava-Grill mit hausgemachter Salsa-Sauce,
Knoblauchbaguette und kleinem Salat 14,90€

Lounge Night mit DJane Nina, freitags ab 17 Uhr

leckere Gerichte, kühle Getränke und entspannte Lounge Musik

Frühstück mittwochs bis sonntags 9-12 Uhr



Restaurant LAURENS
Mühlenstraße 37
24229 Dänischenhagen

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