

Kulinarischer Newsletter

*Aktuelles aus
dem Restaurant LAURENS*





Liebe Freunde
des guten Geschmacks,

nach vielen Monaten im Zeichen der Corona-Pandemie hat uns das Jahr 2021 mit zahlreichen schönen Momenten und Events für unser Durchhalten belohnt: Wir haben den Abschluss von Turnieren gefeiert, das tolle Wetter auf unserer Terrasse und die persönlichen Begegnungen genossen, haben unsere Clubmeister hochleben lassen und hatten eine zünftige Gaudi zum Oktoberfest. Auch optisch hat sich im Laurens einiges geändert. Wir haben unter anderem die Monate der einzelnen Lockdowns genutzt, um die Innenräume zu renovieren und mit neuen Möbeln auszustatten, sodass nun alles in neuem Glanz erstrahlt.

Kulinarisch sind wir jetzt im Herbst/Winter angekommen und neben beliebten Klassikern wie Kürbis, Rübenmus, Gans und Grünkohl können Sie sich auch wieder auf reichhaltige Wildbuffets mit Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten freuen. Wieder zurück aus der Sommerpause ist auch unser beliebtes Angebot für Zwei. Getreu des Mottos „Liebe geht durch den Magen“ gibt es wieder Candlelight Dinner in romantischem Ambiente mit einer ganzen Ente - am Tisch tranchiert - mit Rotkohl und Klößen oder Kroketten. An den Weihnachtsfeiertagen warten ebenfalls wieder viele festliche Köstlichkeiten und nach dem Erfolg im vergangenen Jahr auch die Weihnachts- und Silvester-Überraschungs-Boxen.

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.

Auch unser **Wildbuffet** wird in diesem Jahr natürlich nicht fehlen: am 14. und 20. November sowie am 3. Dezember gibt es um 18.30 Uhr ein reichhaltiges Buffet mit Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein aus hei-

mischen Forsten mit verschiedenen Beilagen und herbstlichem Dessert. Der Preis für das Buffet beträgt 28,90 Euro. Aufgrund der großen Nachfrage empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung.

Im Dezember folgen mit **weihnachtlichen Frühstücksbuffets** an den Sonntagen und **festlichen Menüs** an den Weihnachtsfeiertagen weitere Highlights in unserem kulinarischen Kalender.

Lecker in den Tag starten

Ein schöner Sonntag beginnt für Viele mit einem ausgiebigen Frühstück, netter Gesellschaft und vielleicht auch einer Runde Golf. Im Laurens lässt sich jetzt alles miteinander verbinden. Als Ergänzung zum täglichen Frühstücksangebot findet zukünftig immer sonntags von 9 bis 12 Uhr ein Frühstücksbuffet statt. Zum

Preis von 16,90 Euro erwartet die Gäste eine große Auswahl an Köstlichkeiten wie Antipasti, Rührevariationen, Lachs, verschiedene Brötchen, Croissants, Aufschnitt, Rührei, Müsli, Joghurt und Obst. Ebenfalls inklusive sind jeweils 1 Heißgetränk nach Wahl sowie ein Glas Prosecco oder Saft genießen.



Liebe geht durch den Magen

Im Winterhalbjahr ist auch unser Candlelight Dinner wieder zurück. Getreu des Mottos „Liebe geht durch den Magen“ gibt es in romanischem Ambiente eine ganze Ente, am Tisch tranchiert,

mit Rotkohl und Klößen oder Kroketten zum Preis von 28,90 Euro für zwei Personen. (Das Angebot gilt täglich. Eine Vorbestellung ist 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, Indoor-Golf, Boßeln, einer Fackelwanderung oder einem Putt-Turnier. Zusammen mit dem Wintergarten und dem gemütlichen Kaminzimmer bieten unsere Räume Platz für Festlichkeiten und Veranstaltungen mit bis zu 150 Personen.

Auch Firmenfeiern bekommen bei uns einen besonderen Rahmen. Für Meetings und Geschäftstermine stehen Ihnen außerdem bei uns separate Räumlichkeiten zur Verfügung, die eine ruhige Atmosphäre für produktives Arbeiten bei abwechslungsreicher Verpflegung garantieren - nach Wunsch auch mit aktiver Pause.

Weitere Informationen gibt es auch unter 04349 / 91 70 70 oder auf www.restaurant-laurens.de

Sprechen Sie uns gerne an!

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 79 Euro sind außerdem alkoholfreie Getränke, Wein, Prosecco, diverse Longdrinks, Pils und Hefeweizen sowie die traditionellen Mitternachts-Berliner enthalten. Anmeldungen nehmen wir unter 04349 / 91 70 70 entgegen.

Sie möchten zu Hause feiern und möchten sich und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen lassen? Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr gibt es wieder unsere Silvester-Überraschungs-Boxen mit leckeren Speisen für ein kalt/warmes Buffet (zum selbst erwärmen) mit Dessert, Sekt und Berlinern. Varianten: mit Fisch, mit Fleisch oder mit Fisch und Fleisch (33,33€), vegetarisch (28,28€), Preis p.P.

Lebkuchenhaus backen



Zur Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit und um Kindern das Warten auf den Weihnachtsmann zu versüßen, verwandelt sich das Laurens am 28. November um 12 und 16 Uhr sowie am 5. Dezember 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. Wir bitten wir um rechtzeitige Anmeldung. Die Teilnahmekosten pro Kind betragen 18 Euro inklusive Material und Heißgetränk für die Begleitperson



Aus alt mach neu

In den vergangenen Monaten wurde im Laurens fleißig gesägt, geschraubt und gemalt und das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Unser Wintergarten erstrahlt in neuem, frischen Glanz und der zentrale Gastraum hat nicht nur einen neuen Fußboden und Anstrich bekommen, sondern auch eine neue Ausstattung.

Auch der Tresenbereich wurde komplett erneuert und bietet jetzt Platz für eine ansprechende Präsentation der Spirituosen, eine große Barista-Kaffemaschine und einen Kuchentresen, der täglich mit frischen Kuchen und Torten unserer Konditorin Jana bestückt wird.

Ein solcher Umbau ist ein großer Gewinn und auch ein enormer Aufwand. Deshalb möchten wir uns bei unseren Unterstützern bedanken, die maßgeblich zum Erfolg dieses Projekts beigetra-

gen haben. Unser Dank geht an die Bittburger Braugruppe mit der Marke Königs Pilsner, die bei der Planung und Gestaltung des Umbaus unterstützt hat. Das Ziel, die englische Club-Atmosphäre im frischen Kleid zu erhalten, ist sehr schön umgesetzt worden. Vielen Dank auch an Marc Schiemann und Christoph Hammer, Seeberger Kaffee, sowie an Dirk Jacobsen von Getränke Behn für den Rat und die Ideen.





Für den Neubau des Tresens und der Bar danken wir der Firma Werk Ing., sowie Brunner Bodenbeläge und Inside-Living Wohnambiente aus Büdelsdorf für die Möbel-Ausstattung. Ein besonderer Dank geht an Eckhart Sindt

und den Golfclub Uhlenhorst, sowie an das gesamte Team des Restaurant Laurens und die Familie, die gemeinsam die schweren Zeiten mit acht Monaten Lock Down und einem Umbau angepackt und gemeistert haben.



Follow us

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



RestaurantLaurens



restaurant_laurens



Aktionen & Events

14.11., 20.11. & 3.12. Wildbuffet ab 18.30 Uhr

Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein aus heimischen Forsten mit Beilagen und Dessert - 28,90€

28.11. & 5.12. Lebkuchenhaus basteln 12 & 16 Uhr bzw. 15 Uhr
mit unserer Konditorin Jana, Kosten pro Kind 18€ inkl. Material und einer Tasse Kaffee/Tee für die Begleitperson

Candlelight Dinner täglich

ganze Ente, am Tisch tranchiert, mit Rotkohl und Krokette oder Klößen 28,90€ für Zwei

Frühstück im Laurens mo - sa von 9 bis 12 Uhr

verschiedene Frühstücksangebote zum Start in den Tag

Frühstücksbuffet sonntags 9 bis 12 Uhr

reichhaltiges Buffet - inkl. Glas Prosecco/Saft und Heißgetränk
16,90€ | im Dezember mit weihnachtlichen Köstlichkeiten



24.12. Weihnachts-Box (Abholung bis 11.30 Uhr)

Varianten: Gans, Ente, Hirschgulasch, gefüllter Kürbis (veg.)

25./26.12. Weihnachtsgerichte ab 12 Uhr

verschiedene weihnachtliche Gerichte mit Gans, Ente, Hirsch oder auch vegetarisch

31.12. Silvester im Laurens ab 19 Uhr

mit reichhaltigem kalt/warmen Buffet, Musik und Tanz. 79€
(inkl. Softdrinks Wein, Prosecco, diverse Longdrinks, Hefeweizen, Pils und Mitternachts-Berliner)

Silvester-Überraschungs-Box Abholung bis 16 Uhr

kalte/warme Speisen (zum selbst erwärmen) für ein Buffet mit Dessert, Sekt und Berlinern. Varianten: mit Fisch, mit Fleisch oder mit Fisch und Fleisch (33,33€), vegetarisch (28,28€), Preis p.P.

Grünkohl & Rübenmus

Gans & Ente

Wildspezialitäten

Punsch & heißer Aperol



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 Auslandserfahrung 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.





Seit mehr als 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 Wirtschaften, 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!



Restaurant LAURENS

Mühlenstraße 37

24229 Dänischenhagen

Tel.: 04349 / 91 70 70

info@restaurant-laurens.de



Meer Restaurant

YACHT CLUB STRANDE



OPENING SOON

WEISST DU ES SCHON?

NICHT?

DANN ABONNIER MAL!

**DAMIT DU WEISST,
WANN DU KURS NEHMEN KANNST!**

Wenn du unseren Newsletter abonnierst, liefern wir dir leckeres Wissen direkt frei Haus. Du gehörst zu den ersten, die den Eröffnungstermin erfahren und unser kulinarisches Angebot kennenlernen.



Jetzt abonnieren

Am Deich 1 | 24299 Strande

www.meer-restaurant.de