

Kulinarischer Newsletter

*Aktuelles aus
dem Restaurant LAURENS*



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

die ersten Monate dieses Jahres sind wie im Flug vergangen und wir haben gemeinsam schon einige Highlights erlebt: erstmals gab es bei uns Familienwochenenden mit speziellen Angeboten für die Lütten, dank des tollen Wetters haben wir schon im Februar bei Kaffee, Bier und Wein auf unserer Terrasse in der Sonne gegessen, beim traditionellen Osterbrunch wurde ausgiebig geschlemmt, wir haben tolle Konfirmationen gefeiert und haben ausgelassen in den Mai getanzt.

Was die Hansegolf für Golfer, ist die Internorga für Gastronomen und - jeder kennt es - natürlich ist es auch bei uns nicht nur beim Anschauen geblieben. Mit unserem neuen Räucherofen und einer Pasta-Maschine haben wir zwei tolle Geräte von der Messe mitgebracht, die auch schon fleissig im Einsatz sind.

Und die Saison geht im Laurens natürlich ereignisreich weiter: nach dem beliebten Candlelight Dinner startet nun unsere Sommeredition des gemeinsamen Essens: die Aktion „4 Friends for 60“, bei der wir im Ganzen gebratenes Roastbeef servieren. Himmelfahrt gibt es ein Special für Männer mit Bockbier und Spanferkel und im Juni feiern wir dann ein Matjesfest mit Fisch direkt aus dem Fass.

Außerdem werden wir uns in den kommenden Monaten in verschiedenen Themenwochen nationalen und internationalen Spezialitäten widmen und wir haben noch viele weitere Ideen...Sie dürfen also gespannt sein!

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst,

Christoph Meyer

„4 Friends for 60“

Lust auf einen tollen Abend mit Freunden und leckerem Essen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Bei unserer neuen Aktion „4 Friends for 60“ servieren wir im Ganzen gegrilltes Roastbeef mit Grilltomate, Spargel und Ofenkartoffel - für vier Personen zum Preis von 60 Euro.

Für eine bessere Planbarkeit bitten wir um Vorbestellung zwei Tage im Voraus unter 04349 / 91 70 70.



Spargelzeit im Laurens



Passend zur Spargelzeit hat das beliebte Gemüse natürlich auch auf unserer Speisekarte einen Platz bekommen. Genießen Sie leckeren deutschen Spargel mit Schinken, selbst geräucherter Lachs oder auch vegetarisch.

Genüssliche Mittagspause

„Wer hart arbeitet, der muss auch gut essen“ - deshalb bieten wir in diesem Jahr erstmals auch einen Mittagstisch an. Dienstags bis samstags gibt es zwischen 11.30 Uhr und 16.30 Uhr bei uns wöchentlich wechselnde Tagesgerichte ab 5,90€.

Für einen Aufpreis von 1,00 bzw. 1,50 Euro gibt es noch einen Vorspeisensalat oder ein Dessert dazu. Und für diejenigen, die nur auf dem Sprung sind, gibt es alle Gerichte natürlich auch zu Mitnehmen.



Frisch aus dem Fass

Die Matjes-Saison beginnt traditionell Anfang bis Mitte Juni - und das wollen wir in diesem Jahr erstmals auch im Laurens mit einem Matjesfest feiern. Am 9. Juni ab 10 Uhr gibt es bei uns verschiedene Gerichte mit frischem Matjes direkt aus dem Fass.

Was ist eigentlich Matjes?

Matjes wird aus Hering gemacht, der idealerweise einen Fettanteil von mindestens 16 Prozent erreicht hat. Nur Heringe, die noch keine Milch und Rogen tragen werden zu Matjes veredelt. Matjes aus geschlechtsreifem Hering wird als „Hering nach Matjes Art“ bezeichnet.

Traditionell wird der frisch gefangene Hering sofort gekehlt, es werden Kopf, Gräten und Eingeweide entfernt - bis auf die Bauchspeicheldrüse. Diese enthält Enzyme, die zusammen mit Salz den Hering zum bekömmlichen Matjes reifen lassen. Dazu wird der Hering für ein paar

Tage in Salzlake eingelegt, er reift im Holzfass, die Enzyme und das Salz sorgen für den einmaligen Geschmack und verlängern die Haltbarkeit. Holländischer Matjes wird nur leicht gesalzen.

Matjes SJØ

Wir haben viele verschiedene Sorten Matjes getestet und schließlich mit SJØ (sprich Schö; heißt auf Norwegisch „die See“) ein ganz besonderes Produkt entdeckt. Hergestellt wird der Matjes von Friesenkrone Feinkost in Zusammenarbeit mit einem norwegischen Partner. Seinen klaren Geschmack und seinen kernigen Biss erhält das Matjesfilet SJØ durch ein neu entwickeltes, natürliches Reifeverfahren. Dank der sehr milden Salznote (2,2 Prozent) ist SJØ allen Rezepturen gegenüber offen, ganz gleich, ob mit zarten Kräutern, kräftigen Aromen oder süß-fruchtigen Komponenten.

frisch, regional,lecker

Dass es auf unserer Terrasse und rund um das Laurens oft ziemlich lecker riecht, ist für unsere Gäste nichts Neues. Aber sei kurzem ist immer wieder auch ein rauchiger Duft zu vernehmen. Wenn man dann unseren Küchenchef Frank Inselmann mit frischem Lachs oder Schinken zu einem großen qualmenden Ofen gehen sieht, ist klar: hier wird selbst geräuchert!

Neben dem Räucherofen zum kalten und warmen Räuchern haben wir von der Gastro-Messe Internorga in Hamburg noch ein weiteres Küchengerät mitgebracht: eine Pasta-Maschine. Und die ist auch schon fleißig im Einsatz und zaubert leckere, hausgemachte

Nudeln für unsere verschiedenen Pasta-Gerichte. Für diejenigen, die auch mal einen Blick hinter die Kulissen werfen möchten, haben wir die beiden „Neuen“ in Aktion gefilmt. Die Videos gibt es, wie alle Neuigkeiten aus dem Laurens, auf unseren Profilen bei Facebook und Instagram.



Per Click zur Bestellung

Die Mitglieder des Golfclubs haben es sicher schon bemerkt: wir haben ein neues Kassensystem von PC Cash eingeführt. Wenn sie am Tag etwas im Laurens verzehrt haben, erhalten sie seit kurzem abends nach Kassenabschluss eine entsprechende Tagesquittung.

Bald wird es dann noch eine weitere Neuerung geben - denn aktuell testen wir ein mobiles, digitales Bestellsystem. Dies wird zunächst über einen Webbrowser und dann als App über das Smartphone bedien-

bar sein. Zukünftig kann dann schon beim Aussuchen des Sitzplatzes ein Getränk bestellt oder eben schnell noch einen Snack geordert werden.

Natürlich wird die digitale Bestellung den persönlichen Kontakt mit dem Team um unseren Servicechef Pietro Atlante nicht ersetzen, sondern nur unseren Service erweitern. Der hohe Spaßfaktor ist auf jeden Fall schon jetzt bei den Testern deutlich zu sehen.



Magie à la carte

Das Laurens ist neuer Spielort von World of Dinner und präsentiert am 23. November um 18 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 Zauber-künstler 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 Zauberkunst in Tokio und den „Siegfried & Roy Sarmoti Award“ in Las Vegas.

Karten gibt es direkt im Restaurant oder über unsere Homepage unter www.restaurant-laurens.de/aktuelles-events

Feiern Sie in besonderem Ambiente

Sie sind noch auf der Suche nach der passenden Location für eine Taufe, Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit? Dann sind Sie im Restaurant Laurens genau richtig: wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menü, Buffet oder Barbecue zusammen. Auf Wunsch natürlich auch in Kombination mit Golf, Fackelwanderung, Indoor-Golf, Boßeln oder 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, Meetings, Weihnachtsfeiern 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 / 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

It's Teetime



Ob mit Cranberries, Mračuja, Ananas oder Limette - mit unseren neuen Tea-Jay® Karaffen von Blomus mxen Sie sich Ihren Eistee direkt am Tisch. Schauen Sie zu, wenn aus Saft, Sirup, Früchten und Tee ein schmackhafter Eistee-Cocktail wird. Sobald der heiße Tee im integrierten Filter gezogen hat und über das Eis fließt, schmelzen die Eiswürfel, und

der kalte Tee kann sofort serviert werden, während die aufgebrühten Teeblätter ohne weiteren Kontakt mit dem Getränk im Filter verbleiben.

Samova ist moderne Teekultur »made in Germany« aus nachwachsenden und recycelbaren Rohstoffen und aus umweltverträglichen, schonenden Anbau- und Produktionsmethoden. Alle Tees werden zweimal jährlich in einem unabhängigen Institut in Deutschland auf Schadstoffe untersucht. Diejenigen Spezialitäten des Sortiments, deren Rezepturen es zulassen, bestehen aus kontrolliert biologisch angebauten Zutaten und sind mit dem deutschen Bio-Siegel ausgezeichnet.

WIR SUCHEN DICH!



KOCH (m/w/d)

als stellvertretenden Küchenchef

Jetzt bewerben! Wir freuen uns auf Dich!

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

Sommer Klassik Open Air



In einem erfrischenden, völlig ungewohnten und originellen Opernabend mitten auf dem Golfplatz treten bekannte und beliebte Gestalten aus den berühmtesten Verdi-Opern in völlig neuer Konstellation auf. Ihre Charaktere und Schicksale werden zu zwei kurzen, eigenständigen Handlungen verwoben.

Kernstück der Großen Verdi-Gala ist die Oper Nabucco. Weitere Szenen lassen die Zuschauer eintauchen in Musik aus Aida, Rigoletto, La Traviata, Der Troubadour, Don Carlos und Die Macht des Schicksals. Unter einer temperamentvollen und präzisen musikalischen Leitung erlebt das Publikum viele der beliebtesten und gefühlvollsten Melodien aus der Welt der Oper.

Karten für die Verdi-Gala gibt es ab 49 Euro direkt im Clubbüro und an allen örtlich bekannten Vorverkaufsstellen!

Festspieloper Prag
Tschechische Symphoniker Prag

VERDI GALA

13. Juli 2019 | 20 Uhr

Zur Abrundung des Opernabends bieten wir im Restaurant Laurens **ab 17 Uhr ein Gala-Bufferet** mit zahlreichen Köstlichkeiten an. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise auf den Spuren Verdis mit Speisen aus Italien, Frankreich und Spanien, wie Ossbuco, Vitello Tonnato, Parmaschinken, Tiramisu, Paella, Tapas, Coq au vin, Quiche, Dorade oder Crêpes Suzette. Im Buffet-Preis von 36 Euro sind ein Glas Prosecco und zwei Freigetranke inbegriffen.

Aufgrund der begrenzten Plätze bitten wir um rechtzeitige Reservierung unter 04349 / 91 70 70.



Themenwochen

Spargelwochen

dt. Spargel z.B. mit Schinken 16,90€

02.-08.06. Italienische Woche

u.a. mit hausgemachter Pasta

01.-07.07. Amerikanische Woche

div. amerikanische Spezialitäten

14.-20.07. Französische Woche

div. französische Spezialitäten

14.-21.09. Britische Woche

div. britische Spezialitäten

Fisch und Fleisch aus der eigenen Räucherammer, hausgemachte Pasta

„4 Friends for 60“

Roastbeef im Ganzen gegrillt mit Spargel, Grilltomate und Ofenkartoffel
für 4 Personen - 60€ (Vorbereitung zwei Tage im Voraus erforderlich)



Events

30.05. Himmelfahrt-Spezial

Spanferkel vom Grill und Bockbier

09.06. Matjestaag ab 10 Uhr

verschiedene Matjes-Gerichte (mit Fisch frisch aus dem Fass)

13.07. Verdi Gala Buffet - kulinarische Reise auf Verdis Spuren

mit Spezialitäten aus Italien, Spanien und Frankreich; 36€ p.P. inkl. eines Glases Prosecco und zwei Freigetränken

02.08. Tag des Bieres

mit Biertasting

28.09. Oktoberfest

mit Blasmusik, Oktoberfestbier und bayerischen Schmankerln

23.11. Zauberdinner ab 18 Uhr

Zaubershow inklusive 3 Gang Menü 69€

Mittagstisch

dienstags bis samstags 11.30 – 16.30 Uhr
wechselnde Tagesgerichte ab 5,90€



Restaurant LAURENS
Mühlenstraße 37
24229 Dänischenhagen

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