

Am Montag, 08. November 2010
kocht für Sie Chefkoch Günther
Overkamp-Klein

von Overkamp in
Dortmund-Höchsteln
www.overkamp-gastro.de



„Westfälischer Trüffel“
Overkamps Gänselebermousse
im Pumpnickelmantel
mit Gelee von Beerenauslesen
Hefebrot

Essenz von der Gans
mit Majoranklöschen

Gänsebraten
frisch aus dem Ofen
mit Rosenköflichen
Apfelrotkohl und kleinen Kartoffelklößen

„Gib mir die Kugel“
Schokoladen-Blattgold-Kugel
mit Biskuit und Zimtrahmeis gefüllt,
warme Rumtopfbrüchte
Menüpreis Euro 45,00

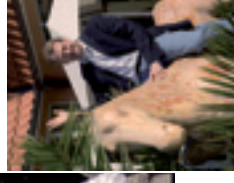
Bis zum 21. November servieren wir Overkamps Spezialitäten



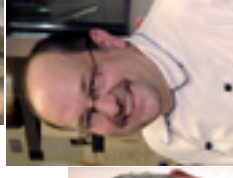
RESTAURANT **Schettel**

Kochfestival

1. Oktober - 21. November 2010



WESTFÄLISCH
genießbar



Nehmen Sie an unserer Kochfreundschaft teil
und reservieren Sie rechtzeitig zu den einzelnen Terminen
Ihren Tisch vor.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ludger und Nicole Schettel

WESTFÄLISCH
genießbar

Hotel-Restaurant Schettel
Hauptstr. 52, 59939 Olsberg
Tel. 02962/1832
www.hotel-schettel.de

„Ihr Herz schlägt für leckeres Essen
und Ihre Leidenschaft ist die ungezügelte Kochlust“

Ludger und Nicole Schettel
Hotel-Restaurant Schettel
Hauptstr. 52, 59939 Olsberg
Tel. 02962/1832

www.hotel-schettel.de

Freuen Sie sich auf 5 prominente westfälische Chefköche, die an den nachfolgend genannten Kochterminen einzigartige Menüs als Gastköche zubereiten.

Renommierete Spitzenköche, deren Restaurants Mitglieder der Initiative „Westfälisch genießen“ sind und mit vielfältigen Auszeichnungen geehrt wurden.

Kochfreundschaften, die aus Begeisterung zur westfälischen Küche geschlossen wurden und die eines gemeinsam haben:

„Ihr Herz schlägt für leckeres Essen und Ihre Leidenschaft ist die ungezügelt Kochlust“

Reservieren Sie rechtzeitig zu den einzelnen Terminen Ihren Tisch vor.

Nehmen Sie an unserer Kochfreundschaft teil.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ludger und Nicole Schettel



Am Freitag 1. Oktober 2010 kocht für Sie Küchenchef Christian Klein-Wagner vom Gasthaus Klein in Netphen-Deuz, www.gasthaus-klein-deuz.de

Crème brûlée von der Blutwurst

Dialog von Rüben

Wildschweinfilet im Pfannkuchen gebacken auf Hagebuttensauce
Rosenkohl-Maronen-Gemüse mit Steinpilz-Brot-Aufauf

Variation von der Birne Menüpreis Euro 31,50

Bis zum 06.10.2010 servieren wir Spezialitäten vom Gasthaus Klein.



Am Donnerstag 7. Oktober 2010 kocht für Sie Küchenchef Markus Rieping vom Hotel im Engel in Warendorf www.hotel-im-engel.de

Gröblinger Lachsforelle mit Buchweizenpfannkuchen und Feldsalat mit Himbeer-Walnussvinaigrette

Sellerieaumsüppchen mit Blutwurst-Kirschnocken

Geschmorte Wildroulade in Rotwein-Plaumensauce mit Spitzkohl und Sellerie-Haselnusskroketten

Mousse vom Oelder Cafelikor mit Traubenkompott Menüpreis Euro 31,00

Bis zum 18.10.2010 servieren wir Spezialitäten vom Hotel im Engel.



Am Mittwoch, 20. Oktober 2010 kocht für Sie Benediktinermönch, Kochbuchautor und Koch Pater Werner Vullhorst Abtei Königsminster Meschede

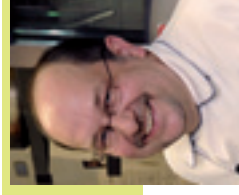
Gratinierter Rohmilchfrischkäse unter einer Lauchhaube mit Wildkräutersalat

Bruder Ulrichs Festtagssuppe mit Maulfaschen

Kasseler vom Klosterschwein mit einer Zwiebel-Kräuter-Kruste gebratener Spitzkohl und Schnittlauchkartoffeln

Brot- und Butterpudding mit Quittenpralinen und Weinschaumsauce Menüpreis Euro 28,10

Bis zum 26.10.2010 servieren wir Pater Werners Spezialitäten.



Am Mittwoch, 27. Oktober 2010 kocht für Sie Chefkoch Axel Schmidt vom Hotel zum Neuling in Bochum www.zumneuling.de

Pfefferpotthast mit Rote Betsalat

Kürbis-Chilisüppchen mit Stremellachsconfekt

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rübenkrautsauce und Kartoffel-Steckrüben-Ragout

Pumpnickelmousse mit Himbeermark Menüpreis Euro 31,50

Bis zum 07.11.2010 servieren wir Spezialitäten vom Neuling