

# Das Gourmetwochende 2010

Eine Schwäbisch süße Verführung!  
Genießen Sie ein Wochenende mit schwäbischen Köstlichkeiten  
und süßen Verführungen, rund um die Schokolade.

Der Chocolatier Xavier Bonilla entführt Sie in die süßen Sphären  
der Schokolade. Bei den Maya hatte Schokolade - ursprünglich ein  
Getränk - den gleichen Stellenwert, wie bei uns heute der Champagner.



## Das Arrangement

### 1. Tag Anreise

Willkommens-Cocktail mit einem feinen LUMUMBA "Schoko-Creation Phil"  
an unserer gemütlichen Lounge-Bar

Am Abend genießen Sie ein schwäbisches Degustationsmenü "Das was der  
Schwab mag!" dazu passend der typische Wein aus Baden und Württemberg.



### 2. Tag

Munteres Erwachen - mit Vital- Frühstücksbuffet

Beste Schokolade - mit eigenen Händen kreieren! Wenn Sie der süßen Versuchung nicht widerstehen  
können, sind Sie in diesem Kurs genau richtig. Unter der Leitung eines erfahrenen Chocolatiers stellen  
Sie Ihre eigene Liebblingsschokolade her: Edelbitter-, Edelvollmilch- oder weiße Schokolade.

Verschiedene Nüsse, Kräuter, Gewürze und getrocknete Früchte können mit eingearbeitet werden.  
Darüber hinaus erfahren Sie viel Interessantes aus der Geschichte der Kakaopflanze, über die  
Wirkstoffe und die Namensentstehung von Schokolade. Eine Verkostung mit geschlossenen Augen  
rundet diesen Teil des Seminars ab. Selbstverständlich können Sie Ihre selbst kreierte Süßigkeit mit  
nach Hause nehmen und mit Ihren Liebsten teilen.

Am Abend Diner bei Kerzenschein

5 Gänge, - ein tolles Geschmackserlebnis

- Gebratene Wachtelbrüste auf Rosmarin- Schokoladenjus  
mit Salatvariation
- Jakobsmuscheln im Hummer-Vanillefond  
mit Reistimbale
- Goldbraunes Poulardenbrüstchen an weißem Schokoladenschäum  
und Estragon, mit Gemüse-Linguine
- Rindermedaillon vom Grill, Bordeaux-Valrhona Sauce mit Chilifäden  
Gemüsetaler und Kartoffelgratin mit Trüffelöl
- Dessertcreation mit lauwarmen Schoko-Küchlein, Mangosorbet, Schokoeis,  
Früchtevariation mit weißen Carma-Schokoladennocken

### 3. Tag

Fröhliches Erwachen - Ausgiebiges Vital-Frühstücksbuffet

Eine süße Erinnerung an das Hotel Hasen

Abreise bis 14.00 Uhr

2 Cocktails "Lumumba - Schoko-Creatin Phil"

2 Übernachtungen im Maisonette Doppelzimmer

2 Vital Frühstücksbuffet

2 Degustationsmenü mit Schwäbischen Köstlichkeiten mit Weinprobe

1 Seminar mit Einführung in die Welt der Schokolade

2 Diner bei Kerzenschein "Rund um die Schokolade"

2 Süße Erinnerung

Weitere Inklusivleistungen

Tiefgaragenstellplatz

Sauna, Solarium, W-Lan



KOMPLETTPREIS  
für dieses köstliche Arrangement

€ 225,--

pro Person im Doppelzimmer Lux  
Verlängerung pro Person € 50,-- pro Tag  
Kinder bis 9 Jahre wohnen im Zimmer der Eltern frei