



Gourmet auf der Burg Penzlin

Sonntag 17.09.2017

Programm

Einlass am Burgtor:	ab 10:30 Uhr
(Austausch der Eintrittskarte gegen ein VIP-Bändchen, Erhalt von Getränkcoupons)	
Begrüßung der Gäste:	ab 11:15 Uhr
Eröffnung der Burmé- Genussmeile:	ab 11:30 Uhr
(Vorstellung der Akteure, Köche und Produzenten)	
Workshops:	von 14:30 Uhr bis 18:30 Uhr laufend

(Startzeiten werden im Laufe des Tages bekannt gegeben)

- * Kräuterworkshop mit Jana Schäfer (Luplower Kräutersalat)
"Kräuterküchenkochworkshop"
- * Brotbackworkshop mit Bäckermeister Christoph Hatscher (Bäckerei und Konditorei Hatscher GmbH)
"Elementarteilchen- Brot aus dem Steinbackofen"
- * Workshop Kantonesische Küche mit Sternekoch Tillmann Hahn (Tillmann Hahn's Gasthaus und Feinkost-Bistro)
„DIM SUM- kleine Herzwärmer“

- * Fleischworkshop mit Jan Militzer (Biopark Markt GmbH) und Steffen Rehberg
"Nice to meat you"
- * Schokoladenworkshop mit Sternekoch Stefan Frank
"Die Praline als süße Versuchung"
- * Brauereiworkshop mit Dieter Heinen (Die mobile Brauerei)
„Da braut sich was zusammen!“
- * Mobiles Postamt (KUNSTHAUS Neustrelitz e.V.)
„Kulinarische Grüße von der Burg Penzlin“
- * Kulturelles Zwischenspiel:
Führungen durch die Burg Penzlin mit den Penzliner Burgdamen
„Vom Dach bis in die Gruft“- unterhaltsame Kirchenführung mit dem
Küster Christian Wenda

„Feuer & Flamme“ Fleischspezialitäten

auf dem Grill:

ab 18:30 Uhr bis
20:00 Uhr

-Musikalische Live-Begleitung des gesamten Tages-

Ende der Veranstaltung ca. 20:00 Uhr

Preis für eine Tageskarte:

150,00 € pro Person

Was enthält die sprichwörtliche Katze im Sack?

- * Teilnahme am Gourmet-Event BURMÉ mit Genussmeile und Grillabend
- * inklusive aller alkoholfreien Getränke, drei alkoholischer Getränke und zwei Tassen Kaffee
- * Teilnahme an den angebotenen Workshops
- * Führung durch die Burg Penzlin und die St. Marien Kirche von Penzlin
- * kostenlose Parkplätze auf der Festwiese neben dem Netto Supermarkt

Unsere Akteure/ virtuosen Küchenmeister/ Sterneköche/ Küchenkünstler

Daniel Schmidthaler *	Hotel und Restaurant „Alte Schule“ in Fürstenhagen
Tillmann Hahn *	Tillmann Hahn's Gasthaus und Feinkost-Bistro in Kühlungsborn
Stefan Frank *	ehemals Restaurant Le Croy in Greifswald
André Münch *	Gourmet Restaurant Der Butt Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde
Björn Kapelke *	Hotel und Restaurant Gutshaus Stolpe in Stolpe bei Anklam
Raik Zeigner *	Hotel und Restaurant „Ich weiß ein Haus am See“ in Kuchelmiß/ Krakow am See
Pierre Nippkow *	Restaurant Ostseelounge im Strandhotel Fischland im Ostseebad Dierhagen
Tom Wickboldt *	The O´Room by Tom Wickboldt im Seebad Heringsdorf
Michael Laumen *	Landhotel Borgwarthof in Sundhagen / Oberhinrichshagen
Stefan Wollert *	Gutshof Liepen GmbH Hotel & Restaurant Am Peenetal in Neetzow - Liepen
Wenzel Pankratz	Forsthaus Strelitz in Neustrelitz
Christian Somann	Restaurant Blauer Salon im Seetelhotel Ahlbecker Hof im Seebad Ahlbeck
Georg Walther	Gourmetbistro Blüchers im Schloss Hotel Fleesensee in Göhren-Lebbin
Martin Wünscher	Hafen-Hotel PommernYacht in Ückermünde
Marcus Sapion	Tenzo Landgasthof in Feldberger Seenlandschaft/ Triepkendorf
Torsten Räth	Restaurant Lisette im Hotel Bornmühle in Groß Nemerow
Hendrik Türk	Hotel und Restaurant "Kleines Meer" in Waren an der Müritz
Thomas Korceba	NETTO ApS & Co. KG in Stavenhagen (ehemals Radisson Blu Neubrandenburg)
Thomas Köpcke	Romantik Hotel Gutshaus Ludorf Ludorf/ Müritz

Unsere regionalen Produzenten/ Anbieter von hochwertiger Spezialitäten

Bratwurst	Biopark Markt GmbH Malchin
Fisch	Fischerei Müritz-Plau GmbH Waren / Müritz
Müritz-Gin	Genusswunder GbR Waren / Müritz
Brot	Bäckerei & Konditorei Hatscher GmbH & Co.KG
Bier	Die mobile Brauerei Hösbach
Bier	Klosterbräu/ Torhaus Bad Doberaner Klosterladen
Wein	ViniCulture GmbH Berlin
Kaffee	Kaffeerösterei "Bohn Aparte" Neustrelitz
Eis	Jackle und Heidi Neubrandenburg
Feinkost	„Liebstöckel“ Manufaktur und Kräutergarten Feldberger Seenlandschaft
Wurst	Alte Meierei Mallin Penzlin
Kräuter	Luplower Kräutersalat Luplow
Likör	Hahnsche Gutsmanufaktur Gielow / Liepen
Öle und Fette	Kruses Rappöl Hans Kruse Neuenkirchen / Luisenhof
Käse	Lütte Meierie Kratzeburg
Kräutertee	Kräutergarten Pommernland e.G Lassin / Pulow
Gemüse	Bio-Gärtnerei Watzkendorf
Alkoholfreie Getränke	NETTO ApS & Co. KG Stavenhagen
Fleischspezialitäten	CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG Neubrandenburg
Kochmesser	F. Dick/ CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG Neubrandenburg
Wildfleisch- und	Wildbret M-V KG Süderholz
Wildwurstspezialitäten	
Honig und Honigprodukte	Imker und Koch Peter Wegner
Heidelbeeren	Agrargesellschaft Chemnitz mbH Blankenhof OT Chemnitz

Veranstaltungsort

Burg Penzlin

Warener Chaussee 55a

D-17217 Penzlin (Mecklenburg-Vorpommern)

Kostenlose Parkplätze

Auf der Festwiese hinter dem NETTO Discounter befinden sich kostenlose Parkplätze. Bitte den Wegweisern folgen.

Adresse NETTO Discounter:

NETTO - Dein MehrWerte-Discounter

Bahnhofplatz 5

17217 Penzlin

Veranstalter

DLE GmbH Am Markt 4 17217 Penzlin

Tel: 03962-2216464

info@dle-mv.de www.dle-mv.de

Geschäftsführung: Holger Gniffke

Die Eintrittskarten sind vom Umtausch und von Rückgabe ausgeschlossen.

...mit freundlicher Unterstützung von...

Stadt Penzlin und Förderverein Alte Burg Penzlin e.V.

Bäckerei & Konditorei Hatscher GmbH & Co.KG

Fischerei Müritz-Plau GmbH Waren / Müritz

Biopark Markt GmbH Malchin

NETTO ApS & Co. KG Stavenhagen

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG Neubrandenburg