

# Aktuelles Gezwoitscher

im Bäumchen viel Neues



## „Neues Gefieder“

Wir sind stolzes Mitglied der Odenwald-Gasthäuser!

Mit Beginn des neuen Jahres sind wir Teil der Kooperation ODENWALD-GASTHAUS e. V. - einer starken Gemeinschaft, in der Region, für die Region, innerhalb derer jeder Mitgliedsbetrieb mit dem guten Namen seines familiengeführten Gasthauses für herzliche Gastfreundschaft und genussvolle Küche mit hochwertigen, regionalen Produkten steht.

Wie freuen uns schon heute darauf, Sie innerhalb der kulinarischen Themenwochen der Kooperation mit kreativen Odenwälder Spezialitäten regionaler Herkunft und dem deshalb unverfälschten Genuss unseres Odenwalds zu begeistern.



## „Neues aus dem Nest- unsere Betriebsfamilie“

Björn Wamser ist unser neuer Küchenchef!

Seit dem 01. November ist Björn nun bei uns und zeigt sich für die Leitung unserer 8-köpfigen Küchenbrigade verantwortlich. Neben seiner unbestreitbaren Expertise als Meister seines Fachs, sind wir froh, dass wir nicht nur einen so hervorragenden Koch für uns gewinnen konnten, sondern vor allem auch darauf, einen so engagierten und teamorientierten (und unfassbar witzigen) Menschen an unserer Seite zu haben! An der Seite von Michael Sammet, unserem kulinarischen Fels in der Brandung, der unserem Haus bereits seit über 30 Jahren die Treue hält, haben wir so ein starkes und kreatives Team schaffen können, mit dem wir mit großer Vorfreude in die kommende Saison starten.

Neben Björn Wamser freuen wir uns aber auch noch über einen weiteren Jungkoch in unserem Küchenteam:

**André Das Neves Sousa!**

Die Ruhe selbst ist unser lieber André, der zuletzt in den Diensten des Schmucker-Brauerei-Restaurants stand. In den turbulenten Weihnachtsmarkt Wochen konnte uns André so sehr von sich überzeugen, dass wir sehr glücklich darüber sind, dass er bei uns bleiben möchte und wir so einen weiteren „jungen Wilden“ fest in unser Küchenteam aufnehmen können!

**Wir haben eine neue Auszubildende: Sabrina!**

Wir freuen uns wahnsinnig, dass sich Sabrina dazu entschieden hat, Teil unserer Betriebsfamilie sein zu wollen und Ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau bei uns zu absolvieren. An Erfahrung im Gastgewerbe verfügt die so liebenswürdige und quirlige Sabrina allemal, konnte sie doch bereits im Clubrestaurant der Golfanlage „Gut Sansenhof“ in die Branche schnuppern. Wir freuen uns sehr, dass wir eine fleißige Teamworkerin für uns gewinnen konnten! Darüber hinaus, freut es uns außerordentlich, dass wir - entgegen dem Trend der ohnehin von einem starken Ausbildungsrückgang unterworfenen Gastronomiebranche - eine motivierte und lernbegeisterte junge Frau ausbilden dürfen!





## ‘Freiflüge‘

### Unser neues Arrangement: Odenwaldliebe!

Unser neues Arrangement, um unsere ‘Hauptstädtchen‘ Michelstadt & Erbach kennenzulernen & sich typisch ouewällerisch verwöhnen zu lassen...

Neben unserem Romantikarrangement mit Candle-Light-Dinner und vielen weiteren Überraschungen, sowie dem Waidmannsheil-Arrangement mit Eintrittskarten in den Eulbacher Park, einem tranchierten Rehrücken-Gourmetabend und einem Wildspezialitätenmenü, ist unser Arrangement ‘Odenwaldliebe‘ unser neuester Coup. Hierbei erwartet unsere Gäste neben zwei Übernachtungen in unserem Bienentor ein uriger Kochkäsefondueabend mit Apfelwein, ein Rathauschnitzelabend mit Mossauer Schmucker Pils vom Fass, sowie zwei Tageskarten für die gräfliche Sammlung im Erbacher Schloss.

Unsere Arrangement-Menüs sind natürlich auch außerhalb des Übernachtungsarrangements buchbar.



## ‘Bäumchen rüttel dich‘

### Unsere Veranstaltungs-Highlights

Wir lassen uns immer wieder etwas für Sie einfallen: Unser Haus bietet Ihnen über das ganze Jahr hinweg spezielle Events, kulinarische Themenwochen und Veranstaltungen. Einen kurzen Auszug des 1. Quartals 2018 finden Sie anliegend:

#### 11.02. Zwei die zusammen gehören: Karneval & Krapfen!

Zum Michelstädter Fastnachtsumzug bieten wir Ihnen wieder hausgemachte Krapfen ganz nach Ihren Wünschen gefüllt.

#### 13.-15.02. ECHO-Leserreise-Präsentation

Vorstellung der Echo-Leserreisen ab 18:00 Uhr in unserem Festsaal. Anmeldungen für den Präsentationsabend richten Sie bitte direkt an den Veranstalter.

#### 14.02. Valentinstag

Beschenken Sie Ihren liebsten Menschen mit Zeit für Zweisamkeit, begleitet von unserem stimmungsvollen Valentinstags-Menü.

#### 14.02. -31.03. Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser: ‘Genussvolle Fastenzeit‘

Wir bringen traditionelle Fastenspeisen wie Fisch, Mehl- und Eierspeisen kreativ interpretiert & natürlich ganz lecker zubereitet auf den Tisch.

März

#### 03.03. Mundartkonzert ‘Ferz mit Kricke‘ mit DE GUGGUGG

Jürgen A. Poth alias ‘De Guggugg‘ präsentiert ‘Ferz mit Kricke!‘: Unglaublich unartige Mundart! Der Abend wird von einem urigen Odenwälder Menü begleitet.

#### 17.03. Geistreiche Genüsse: ‘Brennermenü‘

An diesem besonderen Abend heißen wir Sie gemeinsam mit der Manufactur Odenwälder Feine Brände willkommen. Das Brennerehepaar Gehrig hat interessante Kombinationen zu einer feinen, regionalen Speisefolge im Gepäck und führt mit viel Wissenswertem durch den Abend.

#### 30.03. Großes Fischbuffet

Am Karfreitag heißt es wieder ‘Fisch Ahoi‘ und wir heißen Sie herzlich zu unserem großen kalt-warmen Fischbuffet voller Köstlichkeiten aus Süß- und Salzwasser willkommen!



Detailliertere Infos, die Menüs & Themenspeisekarten, sowie weitere Vorfreude-Macher und Ausgeh-Ideen für das gesamte Jahr 2018 finden Sie immer aktuell in unserem Veranstaltungskalender unter [www.gruenerbaum-michelstadt.com](http://www.gruenerbaum-michelstadt.com)

