

16. + 17. November 2018

im »Ringhotel Landhaus Gardels«

Gastkoch **Henri Bach**



Über drei Jahrzehnte prägte Henri Bach Deutschlands Koch-Elite. 1956 in Boppard am Rhein geboren, legte er eine beeindruckende Karriere hin. 1983 wurde Bach Küchenchef in der ‚Résidence‘ in Essen und seit 1989 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Leidenschaft, Lust und Leichtigkeit sind das Motto des 62-Jährigen. Nach 27 Jahren stellte er sich der neuen Herausforderung als Küchendirektor bei ‚Kulinarisch Essen‘. „Wir bewirtschaften u. a. die Philharmonie, das Rathaus und Stadion von Rot Weiss Essen“, sagt der leidenschaftliche Westernreiter.

For over 3 decades Henri Bach has shaped the elite chefs of Germany. Born in Boppard at the Rhein in 1956, he has an impressive career behind him. In 1983, Bach became head chef at the ‚Residence‘ in Essen and since 1989 has held 2 Michelin stars. Pleasure, desire and lightness are the 62-year-old's motto. After 27 years he took on the challenge of being executive chef at ‚Kulinarisch Essen‘. „We cater for the Philharmonic Orchestra, the Town Hall and the local football team Stadium in Essen,“ says the hobby western rider.



Arrangement: Im ‚Landhaus Gardels‘: 2 ÜN (Do-Sa oder Fr-So), 2x Frühstücksbuffet, 1x Begrüßungscocktail, 3-Gang-FEINHEIMISCH-Menü (sonntags Ruhetag), 1x SHGF Galaabend, Nutzung von Fitness- & Saunabereich. Leihbademäntel. Preis p.P. im DZ ab 279€. Im ‚Der kleine Hans‘: 2 ÜN, 2x Frühstücksbuffet, 1x Begrüßungscocktail, 1x 3-Gang-FEINHEIMISCH-Menü, 1x Gala Abend ab 250€.

Package: At ‚Landhaus Gardels‘: 2 nights (Thurs-Sat or Fri-Sun), 2x breakfast, 1x welcome cocktail, 3-course FEINHEIMISCH Menu (Sundays closed), 1x SHGF Gala Evening, use of Gym and Sauna, bathrobes. Price p.p. for a DR from €79€. At ‚Der Kleine Hans‘: 2 nights, 2x breakfast, 1x welcome cocktail, 1x 3-course FEINHEIMISCH menu, 1x Gala Evening from €50€.

Ringhotel Landhaus Gardels

Seit 135 Jahren ist das ‚Landhaus Gardels‘ im Familienbesitz. Die harmonische Verbindung von Tradition und Moderne liegt der heute 5. Generation am Herzen. Der alteingesessene Dithmarscher Landgasthof wurde von Inhaber Jan Peters zeitgemäß in ein großzügiges 4-Sterne-Hotel und ein modernes 2-Sterne-Gästehaus ‚Der kleine Hans‘ umgebaut. Im elegant-gemütlichen Restaurant ‚Gardels‘ bietet Maître de Cuisine Marc Schlürscheid eine kreative, an den Jahreszeiten orientierte, Gourmetküche aus überwiegend Schleswig-Holsteiner Produkten.



Ringhotel Landhaus Gardels & Gästehaus ‚Der kleine Hans‘

Westerstraße 19 · 25693 St. Michaelisdonn

Gastgeber: Claudia & Jan Peters

Tel.: *49 (0)4853-803-0 · Fax: *49 (0)4853-803-183

info@gardels.de · www.gardels.de · www.kleiner-hans.de

140€

‘Landhaus Gardels‘ has been family owned for 135 years. The harmonious connection between traditional and modern is close to the hearts of what is today the 5th generation. The long established Dithmarscher country yard was suitably restored into a spacious 4-star-hotel and a modern 2-star-guest house ‚Der Kleine Hans‘. In the elegant but cosy restaurant ‚Gardels‘ the Maître de Cuisine Marc Schlürscheid presents creative, seasonally-oriented gourmet cooking using predominantly Schleswig-Holstein products.