

11 Jahre Hotel Burg Wernberg, **Geburtstagsangebote**

im April 2009

Liebe Freunde der Burg Wernberg,

die Zugbrücke der Burg wurde im April 1998 zum ersten Mal wieder heruntergelassen, um die ersten offiziellen Hotel- und Restaurantgäste zu empfangen. Da ahnte noch keiner, wie glanzvoll die Zukunft sein wird. Mit viel Liebe zum Detail restauriert - die alte Feste ist von Anfang an ein Prachtstück.

Dass die Burg so erfolgreich wieder wach geküsst wird, verdanken wir zunächst unseren Mitarbeitern, die mit viel Liebe und Engagement jede Herausforderung meistern und von Herzen gern für Sie da sind. Aber ohne Sie, unsere Gäste, wäre alles nicht so wertvoll geworden, wie es jetzt ist.

Sie haben unseren Mitarbeitern und der Burg von Anfang an Ihr Vertrauen geschenkt. Wir sind stolz und dankbar, dass wir Ihre Feste ausrichten dürfen, von der glanzvollen Hochzeit bis zum rauschenden Geburtstagsfest. Dass wir Ihnen genüssliche Stunden auf höchstem Niveau im Kastell bereiten, Gastgeber politischer Ereignisse sein und Tagungen und Konferenzen betreuen dürfen.

Immer individuell nach Ihren Wünschen, immer mit Oberpfälzer Lebensart und Burg Wernberg- Lifestyle!

Mit Thomas Kellermann steht der dritte Küchenchef in der Burgeküche und erfreut seine Gäste mit seinem ganz besonderen zukunftsweisenden Kochstil.

Er emanzipiert, ja er adelt geradezu das Gemüse und stellt es in den Mittelpunkt seiner Kreationen. Dabei ist er bei Leibe kein Vegetarier. Gern begleitet er seinen Hauptdarsteller beispielsweise mit Kalbsbries oder Jacobsmuscheln. Er tüfelt an immer neuen Zusammenstellungen und schöpft aus den Kräutergärten und Gewürztopfen der Welt. Instinktiv ergeben sich daraus ein tiefer, aromatisch voller Geschmack und anschließend der lustvolle Drang, das Gericht noch einmal zu essen.

Entdecken Sie das besondere Ambiente der Burg Wernberg und verwöhnen Sie Seele und Gaumen. Im Geburtstagsmonat April haben wir einige Überraschungen für Sie. Lesen Sie in unseren Newsletter!

Im Juli und August schenken wir Ihnen 11% Geburtstagsrabatt auf unsere Arrangements.

Herzliche Grüße



Ralf O. Leidner
Direktor und das ganze Burgteam

P.S. Save the date: 4. September 2009, 9. Weinfest auf Burg Wernberg

Newsletter

**Erleben Sie Sterneküche im ganz besonderen Ambiente!
Jetzt auf Burg Wernberg mit allen Sinnen genießen!**

Wir feiern 11. Geburtstag und schenken Ihnen Jubiläumspreise!

Sternkoch Thomas Kellermann kocht immer besser! Entdecken Sie seine besondere Küche! Bei Reservierung Ihres Tisches im Gourmetrestaurant Kastell **schenken wir Ihnen im April 50% des Zimmerpreises.**

Schnell reservieren unter 096 04-939-0 oder hotel@burg-wernberg.de.

Ostern auf Burg Wernberg, da bin ich einfach mal weg!

10. bis 13. April 2009 / 3-Tagesarrangement

Zeit für sich selbst, zwanglos entspannen im einzigartigen Ambiente der Burg Wernberg, **das haben Sie sich verdient!**

Lesen Sie unter www.burg-wernberg.de → Arrangements.



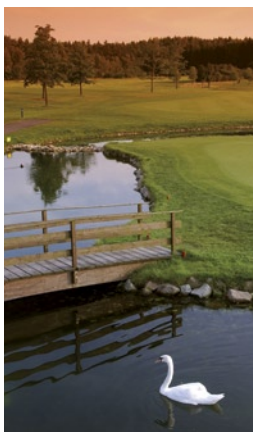
Fischmenü am Karfreitag, 10. April, im Restaurant Konrads

Beginnen Sie das Osterfest mit einem **Fischmenü aus der Burgeküche**. Wir verwöhnen Sie gerne!

Das **Restaurant Konrads** im Wintergarten bietet Ihnen dazu den **passenden Rahmen. Preis pro Person 42 Euro**

Osterbuffet in den Festsälen am 12. und 13. April Ostersonntag und Ostermontag, ab 11 Uhr

Lassen Sie die Küche zu Hause kalt und genießen Sie die Spezialitäten von unserem **großen Osterbuffet**. Mit einer **herrlichen Auswahl an kalten Vorspeisen**, dampfender Frühlingssuppe, verschiedenen warmen Hauptgängen und **hausgemachten Desserts aus unserer Patisserie**. Für unsere kleinen Gäste **kommt der Osterhase** in den Burggraben! Preis pro Person, **inklusive Buffet und Aperitif 42 Euro**, Kinder **bis 6 Jahre** sind unsere **Gäste**, Kinder **bis 12 Jahre zahlen die Hälfte**.



**Der Golfclub Schwanhof hat die Golfsaison eröffnet.
Jetzt können Sie First Class golfen und exzellent logieren!
Profitieren Sie von unseren Geburtstagsangeboten:**

Burg Wernberg Geburtstags-Golf-Arrangement:

Zum Saisonauftakt bieten wir Ihnen **ein ganz besonderes Geburtstagsangebot**. Golfen Sie auf den **faszinierenden Fairways** des Golfclub Schwanhof und logieren Sie im ganz **besonderen Ambiente** der Burg Wernberg. Kulinarisch verwöhnt Sie an einem Abend die Clubgastronomie und am anderen Abend die Burgeküche im Restaurant Konrads.

Leistungen: 2 Übernachtungen inklusive genüsslichem Burgfrühstück vom Buffet, 3-Gang-Menü im Clubrestaurant, 4-Gang-Menü im Restaurant Konrads, 2 mal Greenfee, 2 mal Clubcar inklusive GPS.

Geburtstagspreis: 299 Euro pro Person (nur gültig im April)

Einzelzimmeraufpreis 15 Euro. (Keine weiteren Rabatte möglich.)

Bitte wenden



Großer Gourmetpreis Bayern

29.04.2009 im Arabella Sheraton Grand Hotel München

Bayerische Kochkunst auf internationalem Niveau präsentieren Ihnen die folgenden Sterneköche: Heinz Winkler, Christian Jürgens, Dieter Urbansky, Erich Schwingshackl, Rafael Sánchez, Thomas Walkensteiner und **natürlich Thomas Kellermann**.

Kulinarische Hochgenüsse der Extraklasse erwarten Sie, wenn die Kochkünstler gemeinsam ein Menü für Sie kreieren und zubereiten. Jeder der Herren kocht einen Gang für Sie.

Im Preis von 189 Euro sind folgende Leistungen enthalten:

Champagnerempfang, Sieben-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen und das Showprogramm mit dem besten Flamenco-Gitarristen Europas Rafael Cortes y grupo.

Tickets unter 089-92648101. Sonderpreise für die Übernachtung erfragen.

Großes Muttertagsbuffet

Sonntag, 10. Mai, ab 11 Uhr

Verwöhnen Sie Ihre Frau/Mutter heute ganz besonders. Das Team der Burgküche und Küchenchef Thomas Kellermann haben für Sie und **die beste aller Mütter ein großes kalt warmes Buffet gezaubert. Endlich Spargel und frische Erdbeeren! Köstliche kalte Vorspeisen und eine Auswahl aus der warmen Küche lassen keine Wünsche offen.** Preis pro Person, **inklusive Buffet und Aperitif 42 Euro**, Kinder **bis 6 Jahre** sind unsere **Gäste**, Kinder **bis 12 Jahre zahlen die Hälfte**.

Der Kochkurs im März war ein ganz besonderer Erfolg und deswegen wiederholen wir die



„Koch – Klasse!“

Der Kochkurs mit Thomas Kellermann!

14. Mai 2009, ab 14 Uhr

Sternekoch und Küchenchef **Thomas Kellermann** lädt Sie in seine Küche ein und öffnet für Sie seine Rezeptbücher.

Erfahren Sie die ganz **besondere Atmosphäre der Burgküche**, fragen Sie nach Herzenslust nach allen **Tricks und Kniffen** und probieren Sie diese vor Ort aus. Ganz nebenbei **kochen Sie ein vier-gängiges Sternemenü** mit dem sympathischen Küchenchef und seinem Team.

Unverkrampft und locker, nicht ohne ein Glas Champagner, verbringen Sie den Nachmittag in der Küche. Das entspannte **Abendessen ist das Highlight des Tages**, Sie richten Ihr Menü mit dem Küchenteam an und **servieren** – wenn Sie mögen – **Ihren Gästen gemeinsam mit den Profis**.

Leistungen zum Inklusivpreis von **280 Euro pro Koch-Klasseteilnehmer**.

Persönliche Betreuung durch Sternekoch Thomas Kellermann, alle Getränke während des Kochkurses und des Menüs, Imbiss in der Küche, Rezeptmappe, Urkunde und Foto, sowie das abendliche gemeinsame 4-gängige Menü inklusive Weinbegleitung und aller Getränke

Leistungen für Ihre Gäste:

Laden Sie am Abend Ihren Partner und Ihre Freunde ein und freuen Sie sich auf einen vergnüglichen Abend in zwangloser Atmosphäre zum **Partnerpreis von 168 Euro** inklusive Menü und aller Getränke.

Logisarrangement: Koch-Klasse!-Sonderpreis pro Person im gehobenen Doppelzimmer 90 Euro; im Einzelzimmer 120 Euro inklusive genüsslichem Burgfrühstück vom Buffet.

Golf Trophy Burg Wernberg

Auf Grund einer Terminüberschneidung wird ein neuer Termin festgelegt.