

Erweitern Sie Ihren Genusshorizont um eine unvergessliche Erfahrung...

im Juni 2009

als unser Gast wissen Sie Gourmeterlebnisse auf höchstem Niveau zu schätzen. Deswegen lade ich Sie diesmal herzlich ein, nicht nur unsere Veranstaltungstipps genüsslich zu lesen, sondern ich möchte Sie auch an Bord eines ganz besonderen Schiffes entführen.

Die EUROPA ist das Flaggschiff unseres Kooperationspartners Hapag-Lloyd Kreuzfahrten.

Es verwöhnt seine Gäste mit großzügigem Ambiente und einer Crew, die Ihnen jeden Wunsch von den Augen abliest. Unser Tipp: Im Sommer 2010 ist unser Küchenchef Thomas Kellermann bei dem Gourmet-Event EUROPAs Beste an Bord der EUROPA dabei. Das ist doch eine schöne Gelegenheit, diese besondere Art des Reisens einmal kennen zu lernen...

Näheres zu den Gourmetreisen von Hapag-Lloyd Kreuzfahrten erfahren Sie beiliegend. Schicken Sie Ihren Genuss auf Reisen – erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont um eine unvergessliche Erfahrung.

Für die Zeit, die Sie nicht auf See verbringen können, haben wir Ihnen eine bemerkenswerte Mischung aus bekannten und neuen Burg-Veranstaltungen zusammengestellt:

besonderes Augenmerk möchte ich auf unser Kastelfest-Edition 2009 lenken. Thomas Kellermann kocht am 19. Juli zusammen mit Hans Haas ein 6-gängiges Menü für Sie.

Aber auch unser Klassiker, das nunmehr 9. Weinfest, am 4. September, bietet einen guten Grund für ein genüssliches Wochenende mit Oberpfälzer Lebensart und Burg Wernberg Lifestyle.

Viel Vergnügen beim Lesen und reservieren Sie am besten gleich Ihre Plätze, an Bord und auf der Burg.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr



Ralf O. Leidner und alle Burgmitarbeiter

P.S.

Beachten Sie bitte unser Sommer-Geburtstags-Spezial:

auf alle Arrangements (nicht Sonderveranstaltungen) gewähren wir im Juli und August unseren Geburtstagsrabatt von 11 %, auch auf die Golfarrangements! Jetzt buchen, für schönes Spiel auf dem herrlichen First Class Platz Schwanhof.

Newsletter

Das Kastelfest, Edition 2009

Kellermann kocht mit: **Hans Haas**

19. Juli 2009, 13.00 Uhr

Mit **Hans Haas und Thomas Kellermann** stehen **zwei Sterne-Köche**, die viel miteinander verbindet, nach langen Jahren erstmals wieder gemeinsam am Herd.

Die Leidenschaft zum Kochen, die Liebe zum Produkt, die Ruhe, mit der sie in ihrer Küche arbeiten und die Kreativität, mit der sie stets auf der Suche nach neuen Kreationen sind, zeichnen beide aus. Ganz besonders verbinden Haas und Kellermann aber sechs gemeinsame Jahre im Restaurant Tantris in München.

Jetzt können Sie beide Köche und **Ihr exzellentes Menü erleben**. Genießen Sie einen ganz besonderen Nachmittag auf Burg Wernberg. Sie sitzen bei schönstem Wetter im einmaligen Ambiente des Burghofes. Jeder der beiden Köche zaubert 3 Gänge für Sie. Wir servieren Ihnen das **6-gängige Menü** zu einem attraktiven **Paketpreis von 230 Euro inklusive Champagnerempfang, begleitender Weine und aller weiteren Getränke**. (Bei ungeeignetem Wetter verlegen wir die Veranstaltung in den Fürsten- und Kaminsaal.)



Vollenden Sie den Genuss und übernachten Sie im ganz besonderen Burgambiente. **Im Vorzugspreis von 180 Euro für das Doppelzimmer ist das genüssliche Burgfrühstück vom Büffet bereits enthalten**. Gern gewähren wir Ihnen diesen Preis auch für Ihre Voranreise am Samstag. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch und erleben und genießen Sie ein ganzes Wochenende unseren Burg Wernberg Lifestyle!

Wir feiern weiter mit Ihnen unseren 11. Geburtstag. **11% Rabatt auf alle unsere Arrangements im Juli und August!**

Profitieren Sie jetzt von unseren Geburtstagsrabatten und buchen Sie Ihr **Golfwochenende auf Burg Wernberg im Juli und August mit 11% Geburtstagsrabatt**.



Zum Beispiel unser „**Golfarrangement Schwanhof**“:

zwei Übernachtungen inklusive Burgfrühstück vom Büffet sowie kulinarische Genüsse lassen Golferherzen höher schlagen. Sie genießen ein 3-Gang-Menü in unserem Burgrestaurant Konrads oder im Golfclub Schwanhof. Am zweiten Abend servieren Ihnen Thomas Kellermann und sein Team vom Gourmetrestaurant Kastell ein 5-Gang-Menü.

Inklusive sind natürlich zweimal Greenfee, E-Cart mit GPS, Birdiebook, Scorecards und der Transfer zum Golfclub.

Preis pro Person/Arrangement im Juli und August: 403,17 Euro;
Einzelzimmeraufpreis: 30 Euro pro Nacht.

Bitte wenden



9. Weinfest

4. September 2009, 19.00 bis 23.30 Uhr



Das Weinfest hat sich zum Klassiker der Burgveranstaltungen entwickelt. Und das mit gutem Grund! **Wo kann man schon nach Herzenslust probieren, goutieren und flanieren?** Ganz nebenbei erhalten Sie noch erstklassige Tipps von unserem Top-Sommelier Frank Hildebrand und blicken in der Sterneküche über die Schulter von Thomas Kellermann. Maître Karl-Heinz Haverland zeigt Ihnen die Kunst des Flambierens.

Das besondere **Highlight** sind unsere **Winzer und Weinhändler**, die Ihnen persönlich eine große Auswahl an **Weinen aus aller Welt** offerieren. Ideal begleitet vom großen Burg-Büffet mit köstlichen Vorspeisen, herzhaften Hauptgerichten und verführerischen Desserts.

Musikalisch abgerundet wird das Fest durch die zauberhaften Lieder von „Nake“ und Jazzigem vom Duo Smirnoff.

Preis 72 Euro pro Person, inklusive Speisen, Weine, Mineralwasser und Friedenfelser Bier, frisch gezapft.

Die Kastell-Weingala mit dem Weingut Keller, Rheinhessen

Sonntag, 15. November 2009, 19.00 Uhr

Mit Klaus Peter Keller haben wir einen der besten deutschen Winzer zu Gast. Darauf sind wir besonders stolz! So kürte der Gault Millau das Haus zum Weingut des Jahrzehnts. Die Rieslinge und Spätburgunder aus seinen Weinbergen gehören zur absoluten Spitze und genießen Weltruf. Der einzigartige Geschmack und die Rasse dieser Weine fordern Sterne-Koch Thomas Kellermann und Sommelier Frank Hildebrand ganz besonders. Lassen Sie sich dieses kulinarische Highlight nicht entgehen!

Preis pro Person 230 Euro, inklusive 6-gängigem Menü und aller Getränke.



Die Trüffelgala, der kulinarische Klassiker im Kastell!

26. und 27. November 2009, 19.00 Uhr

Wir laden Sie zu einem kulinarischen Genuss auf allerhöchstem Niveau ein!

Im Vordergrund des 6-gängigen Menüs von Sterne-Koch Thomas Kellermann steht der weiße *Alba-Trüffel aus dem Piemont*. **Am 27. November, kommentiert von Stephan Burger**, dem Trüfflexperten, hobelt Ihnen unser Serviceteam um Maître Karl-Heinz Haverland die edle Knolle direkt am Tisch über die fein darauf abgestimmten Speisen. Lassen Sie sich einweihen in die Geheimnisse des Trüffels und gönnen Sie sich diesen exklusiven Genuss. Sommelier Frank Hildebrand hat die edlen Weine perfekt zu den Trüffel ausgesucht.

Gala-Trüffel-Menü inklusive korrespondierender Weinreise und allen Getränken 320 Euro pro Person.

Für alle Veranstaltungen gewähren wir einen führungsfreundlichen Vorzugspreis von 180 Euro für das Doppelzimmer, in dem das genüssliche Burgfrühstück vom Büffet bereits enthalten ist.

Planen Sie rechtzeitig (Termine für Gruppen auch auf Anfrage):

die beliebten Adventsbuffets für Ihre Weihnachtsfeier finden dieses Jahr an folgenden Terminen statt:

Freitag, 4. Dezember; Freitag, 11. Dezember; Sonntag, 20. Dezember; Dienstag, 22. Dezember; 19.00 Uhr; 32 Euro p. P.