



KULINARISCHE GLANZLICHTER
VOM 20. JUNI BIS 20. DEZEMBER 2018



20.06.–10.07.2018

Rund ums Geflügel

„Mancher gibt sich viele Müh’

Mit dem lieben Federvieh;

Einsteils der Eier wegen,

Welche diese Vögel legen;

Zweitens: Weil man dann und wann

Einen Braten essen kann ...”

Wilhelm Busch (aus: Max und Moritz)

11.07.–14.08.2018

Frische Pfifferlinge und andere Pilze

Jetzt beginnt die Saison: Der herrlich aromatische Pfifferling als erster Wildpilz des Jahres schmeckt wunderbar würzig und leicht pfeffrig.

Ein Aroma, dem er seinen Namen verdankt. Probieren Sie ihn

klassisch in Butter gebraten und mit feinen Kräutern veredelt,

als delikate Beilage zu Fleisch oder im Duett mit frischen Champignons!

11.08.2018

Zuckertütenparty zur Einschulung

Freuen Sie sich gemeinsam mit uns auf einen ganz besonderen Tag und feiern Sie die Einschulung Ihres Kindes mit einem saisonalen Buffet für die großen sowie einem ganz speziellen Kinderbuffet für die kleinen Gäste.

Außerdem erwarten Sie eine Hüpfburg und tolle Kinderanimation!

€ 25,00 pro Person, Kinder von 7 bis 14 Jahren 50 %,

Schulanfänger und Kinder bis 6 Jahre sowie heute eingeschulte Kinder kostenfrei – auch Getränke.

15.08.–18.09.2018

Urlaubserinnerungen

Warum in die Ferne schweifen? Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durch nahe und ferne Länder, schwelgen Sie in Vorfreude oder Urlaubserinnerungen. Genießen Sie einen kleinen Kurzurlaub hier im TENE0 Restaurant & Bistro!

19.09.–09.10.2018

Oktoberfest – Genießerland Bayern zu Gast im HKK Hotel Wernigerode ****

Wir holen für Sie köstliche Spezialitäten aus dem Heimatland des Oktoberfestes auf den heimischen Teller. Feiern Sie mit uns eine eigene kleine kulinarische Wies'n und verpassen Sie auf keinen Fall die Zeit der herzhaften Schmankerln mit Weißwurst und Leberkäs, Brezeln, Fleisch und anderen Leckerbissen!

10.10.–06.11.2018

Der Wild(e)Harz

Wild gehört zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln unserer Zeit. Das Fleisch ist fettarm und nährstoffreich. Unternehmen Sie mit uns einen kulinarischen Streifzug durch heimische Wälder. Geschmackserlebnisse, die man nicht so schnell vergisst!

07.11.–20.12.2018

Gans und Ente

Winterliche Geflügelvariationen sind aus der Zeit zwischen Martinstag und Weihnachten nicht wegzudenken. Überlassen Sie uns die Arbeit und konzentrieren Sie sich ganz aufs Genießen! Freuen Sie sich auf unbeschwertem Genuss schmackhafter Gerichte von Gans und Ente in Kombination mit guten Weinen.

Ganze Gans am Tisch tranchiert

Dazu servieren wir Bratäpfel, Rotkohl, Speckrosenkohl, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln.

€ 92,00 für 4 Personen

Bitte reservieren Sie 2 Tage vorher.

Achtung, jetzt schon für 2019 vormerken:

05.01.2019

Feiertagshelden

Gehören Sie zu denen, die den Jahreswechsel nicht ausgelassen feiern konnten, z. B. weil Sie beruflich im Einsatz waren? Dann ist das Ihr Tag!

Wir holen für Sie Silvester nach! Unser besonderes Angebot für Feiertagshelden:

Für nur € 28,00 pro Person erwarten Sie ein Glas Sekt zum Anstoßen, ein üppiges Buffet sowie zwei Getränke, außerdem tolle Musik von unserem DJ.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



Haben Sie schon Ihre Feiern geplant?

Ob Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit, Taufe, Jugendweihe, Konfirmation, Kommunion: Hier finden Sie für diese und andere Festlichkeiten den richtigen Rahmen. Nehmen Sie Platz – unser Küchenchef hält ein kulinarisches Verwöhnprogramm für Sie bereit. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Unser besonderer Geschenktipp zu jeder Gelegenheit: Ein Wertgutschein für das TENEØ Restaurant & Bistro.

Wir bieten unseren Gästen durchgehend warme Küche bis 22.30 Uhr.

GASTLICHKEIT MIT PERSÖNLICHER NOTE

TENEØ



restaurant-teneo-wernigerode.com