



WILLKOMMEN, WELCOME, BIENVENUE

Kulinarische Highlights *2019*

JANUAR BIS JUNI

Im Grünen genießen und dabei rundherum verwöhnt werden – ohne Hektik und ohne Stress.

Dafür ist das Waldhotel Stuttgart mit seiner traumhaften Lage am Waldrand Degerlochs die erste Adresse. Ob im Restaurant Finch, in der Hotelbar No.18 oder auf unserer Terrasse – wir servieren Ihnen das Beste aus der Region, liebevoll ausgesucht und immer frisch zubereitet.

Unser kulinarischer Kalender stellt Ihnen die Highlights der kommenden Saison vor. Wir haben uns Schönes und Interessantes für Sie ausgedacht und freuen uns auf Ihren Besuch!

Das kulinarische Jahr im Waldhotel Stuttgart

Auch im Jahr 2019 können Sie sich wieder auf besondere kulinarische Highlights im Waldhotel Stuttgart freuen. Wir starten im April mit einem Whisky-Dinner unter der Leitung von Jürgen Deibel. Der gelernte Diplom-Chemiker engagiert sich seit über vierzig Jahren für die Welt der Spirituosen. Begleiten Sie ihn auf einer spannenden Rundreise durch Schottlands Whiskyregionen – in die Lowlands, Highlands mit der Region Speyside und auf die Inseln Orkney, Skye und Islay – und genießen Sie unter seiner fachkundigen Führung die verschiedenen Malt Whiskys aus den Destillieren der Regionen mit Geschichte, Geschichten und der Degustation in Kombination mit erlesenen korrespondierenden Speisen.

Im Wonnemonat Mai folgt ein Champagner-Dinner, geleitet von Pernod Ricard, mit den eleganten Champagnersorten aus dem Hause Perrier-Jouët. Erleben Sie, was aus einer anspruchsvollen Kombination von Champagner und dazu passenden kulinarischen Kreationen entstehen kann – ein Dinner, das alle Sinne erfreut.

Alle Abende beginnen mit Canapés und einem Aperitif, passend zum jeweiligen Thema, gefolgt von einem Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Zutaten zu den Dinnerthemen. Als Getränkebegleitung reichen wir dazu unterschiedlichste Sorten der jeweiligen Themen-spirituose sowie Wein, Wasser und Heißgetränke.



Unsere Highlights auf einen Blick

05.04. WHISKY-DINNER – RUNDREISE DURCH SCHOTTLAND



EIN WHISKYTASTING DURCH DIE REGIONEN SCHOTTLANDS MIT CANAPÉS UND ANSCHLIESSENDEM DINNER, UNTERHALTSAM BEGLEITET VON JÜRGEN DEIBEL UND LIVE-DUDELSACKMUSIK.

Preis pro Person 145,00 Euro
inklusive Dinnergetränke und Aperitif, ab 18 Uhr

10.05. CHAMPAGNER-DINNER MIT PERRIER-JOUËT

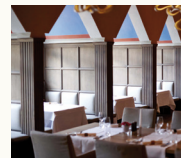


EIN DINNER IN 4 GÄNGEN, DAS WUNDERBAR HARMONIERT MIT DEN ELEGANTEN FLORALEN CUVÉES VON PERRIER-JOUËT.

Preis pro Person 145,00 Euro
inklusive Dinnergetränke und Aperitif, ab 18 Uhr

*Frisch, fein und einfach köstlich:
In jedem Monat präsentieren wir unser beliebtes
Fünf-Gänge-Überraschungsmenü
sowie ganzjährig Kaffee und Kuchen.*

JANUAR / FEBRUAR / MÄRZ



DAS JAHR BEGINNT IM RESTAURANT FINCH mit einer neuen Karte und den „Good old Classics“. Genießen Sie traditionsreiche Klassiker und holen Sie sich zur Wintersaison einen Extra-Vitaminschub in unserer Hotelbar No. 18. Das angesagte Saison-thema ist dort: Drinks mit Zitrusfrüchten.

14.02. WILL YOU BE MY VALENTINE

Schauen Sie sich in die Augen bei Kerzenschein und unserem romantischen Valentins-4-Gänge-Menü
Preis pro Person 69,00 Euro, inklusive einem Glas Champagner (um vorherige Reservierung wird gebeten).



APRIL

KÖNIGLICHES SPARGEL- UND ERDBEERVERGNÜGEN!



Der Frühling ist da und mit ihm beginnt die Spargel- und Rhabarbersaison und endlich gibt es auch wieder aromatische Erdbeeren! Unser Küchenchef wechselt die Karte und mit etwas Glück können Sie unsere hausgemachten Kuchen bereits auf der Sonnenterrasse genießen. Die Drinks in der Bar No. 18 stehen ebenfalls unter dem Motto Erdbeeren und Gartenkräuter. Lassen Sie sich überraschen!

APRIL



- 21.04.** FESTLICHES OSTERMENÜ
22.04. Genießen Sie unser festliches Ostermenü in 4 Gängen, das wir am Mittag und Abend des 21.04. und 22.04. servieren.
Preis pro Person 65,00 Euro ohne Getränke (um vorherige Reservierung wird gebeten).

MAI

11. MAI TAG DER OFFENEN TÜR

Open House im Waldhotel Stuttgart von 12:00 – 18:00 Uhr. Erkunden Sie, was das Waldhotel zu bieten hat. Ein tolles Ambiente, eine einmalige Lage direkt am Waldrand und wunderschöne Zimmer und Suiten. Unsere Empfehlung für den Ausklang des Tages: Nehmen Sie einen Drink der Saison in der Hotelbar No. 18 und genießen Sie dort die schöne Stimmung bei Livemusik.



JUNI



SOMMERZEIT – TERRASSENZEIT!
Genießen Sie das sommerliche Wetter am Nachmittag auf unserer Terrasse bei Kaffee und Kirsch- oder Waldbeerkuchen. Auch die Speisekarte im FINCH wechselt zu sommerlichen Genüssen: BBQ und Früchte sind das Motto. Dazu eine leckere Schorle oder ein Sommerdrink von unserer Hotelbar und der Tag findet einen perfekten Abschluss.

*Ihre Buchung für alle kulinarischen Highlights
nehmen wir gerne entgegen unter:
Tel.: +49 (0)711 18572-1111 oder
veranstaltung@waldhotel-stuttgart.de*