

Maike und Matthias Winkelmann laden ein zum Herbsttreffen an der Loreley

von Martin Schlockermann

Das diesjährige Herbsttreffen des NSU Wankel-Spider Club wird vom 30. September bis zum 3. Oktober 2005 in Elz bei Limburg an der Lahn, nahe der Loreley ausgerichtet werden. Organisatoren des Treffens sind Maike und Matthias Winkelmann.

Anmeldung

Anmeldungen hierzu sind von jedem Teilnehmer eigenverantwortlich nur bei Hotel Schäfer durchzuführen. Maike und Matthias Winkelmann können dieses Mal leider keine Anmelde Listen führen. Die Adresse des Hotels lautet:

Hotel Schäfer
Rathausstraße 1-3
65604 Elz
Tel.: 0 64 31 / 50 60
Fax.: 0 64 31 / 50 61 50
kontakt@hotel-schaefer.de
www.hotel-schaefer.de

Das Hotel verfügt über 52 Betten und ausreichend Parkplätze. Wenn wir mehr als 52 Personen werden, steht in der Nähe ein weiteres Hotel (Montana) zur Verfügung, welches ebenfalls über Hotel Schäfer gebucht wird. Anhänger und Wohnmobile sind kein Problem, sollten aber bei der Anmeldung angegeben werden.

Preise

Der Preis je Übernachtung inkl. Frühstück und Abendessen beträgt 42,- Euro pro Person / Tag bei 3 Übernachtungen. Weniger Übernachtungen sind auch möglich, kosten dann aber pro Tag je 1,- Euro mehr

Der Preis für Wohnmobilstädte mit Frühstück und Abendessen beträgt 16,40 Euro pro Person / Tag.

Anreise

Die Anreise zum Hotel ist am Einfachsten über die A3 Abfahrt Limburg Nord. Von dort aus weiter Richtung B 54 / B 49 Limburg Nord / Elz. In Limburg abbiegen auf die B8 (L 325) Richtung Elz. An der Hauptstraße in Elz stoßt ihr dann auf das Hotel.

Programmübersicht

Am Anreisetag wird ein gemütliches Beisammensein im Biergarten stattfinden.

Samstag wird eine Ausfahrt zur Loreley durch eine reizvolle Gegend führen. Am Abend wird zu fetziger Musik gefeiert und getanzt. Sonntag wird eine Ausfahrt zum Limburger Dom und weiter in den Westerwald gemacht.

Montag nach dem Frühstück wird der Telemarkt und die Abreise sein.

Anmeldeschluss

10. August 2005

Abendessen

Am Anreisetag

Zum Empfang "Kir Royal"

Salatbuffet der Jahreszeit, mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen, Pastete von der Barbarie-Flugente mit Sauce Kumberland

Aus der Winzerpfanne - zum Selbstbedienen - Geschnetzelte Pute und Kalbslende in Sauce aus Creme fraiche und Sahne, mit Riesling, Spargel, grüner Pfeffer, Champignonköpfchen und Mais, hausgemachte Spätzle und Kaisergemüse

Vanille-Creme mit Beerenfrüchte, Erdbeermark und Sahnehäubchen

2. Tag

Pürierte Fleischtomatensuppe mit Croutons und Sahnehäubchen

Zwei kleine Schweinerouladen nach bürgerlicher Art mit Gemüse-Röschen in Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

Warme Winzertorte an Vanillespiegel und Sahne

Kaffee und Digestif

3. Tag

Aperitif Glas Jahrgangssekt

Mit feinem Ragout gefüllte Blätterteigpastete

Steak "Caprice" in Mandeln paniertes Kalbsteak in Butterschmalz gebacken mit Calvados-Rahmsauce, Ananas und Kaiserkirsche an Schweizer Rösti

Mousse au chocolat mit Sahnehäubchen und Filigran

Organisation

Maike und Matthias Winkelmann
Weinbergstraße 3
65558 Burgschwalbach
Tel.: 01 63 / 87 69 107
matthias-winkelmann@email.de

