

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <https://www.hardenberg-burghotel.de>

70 Jahre Gastfreundschaft auf dem Hardenberg:

Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel lädt zur großen Küchenparty ein.

Nörten-Hardenberg/Südniedersachsen im Juli (jk). In diesem Jahr feiert das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel im niedersächsischen Nörten-Hardenberg sein 70-jähriges Bestehen. Um diesen besonderen Meilenstein mit Gästen und Besucher*innen zu zelebrieren, lädt das Hotel am Fuße der historischen Burgruine am **16. August 2024 ab 18:30 Uhr** zu einer großen Big Bottles Küchenparty ein. Die Big Bottles sind dabei wörtlich zu nehmen: Denn bei der Party werden besondere Weine aus Magnumflaschen befreundeter Winzer ausgeschenkt. Und das nicht von irgendjemandem, sondern von den Winzern persönlich. Mit dabei sind unter anderem Gerrit Walter vom Weingut Walter, Johannes Becker Landgraf vom Weingut Becker Landgraf, Andreas Spreitzer vom Weingut Spreitzer sowie Max Pfannebecker vom Weingut Pfannebecker. Los geht die Party mit einem Empfang, bei dem die Besucher*innen sich mit einem Glas Wein auf den Abend einstimmen können.

Natürlich ist neben passenden Getränken auch für bestes Essen gesorgt: Das Team um Küchenchef Malte Gunzert aus dem hoteleigenen Restaurant Novalis bereitet unter anderem BBQ-Spezialitäten mit Wildfleisch aus der eigenen Jagd vom Hardenberg zu. Außerdem wird es neu interpretierte Klassiker aus den vergangenen Jahrzehnten geben, die natürlich mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet werden: zum Beispiel eine Wildschweinpastete mit sommerlichen Salaten und einer Cumberland Sauce, einen Hardenberg-Rehrücken „Baden Baden“ vom Grill mit Birne und Preiselbeere, einen Keilerburger im Brioche Bun und eine vegane Gänsestopfleber mit Portweingelee. Für noch mehr kulinarische Abwechslung sorgen verschiedene Live-Cooking-Stationen, an denen sich die Gäste durchprobieren dürfen.

Für das passende Ambiente und gute Stimmung wird an diesem Abend ein Jazz-Quartett mit Kontrabass, Saxofon, Klavier und Schlagzeug live spielen. Anmeldungen für das Event sind telefonisch unter +49 5503 9810, per E-Mail unter info@hardenberg-burghotel.de oder über [Open Table](#) möglich. Der Eintritt kostet 199 Euro pro Person und beinhaltet alle Speisen und Getränke. Für all diejenigen, die diesen Abend in vollen Zügen genießen und eine Nacht auf dem Hardenberg verbringen möchten, bietet das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel ein passendes Arrangement an: Ab 443 Euro können Interessierte im Doppelzimmer von Freitag bis Samstag (16. bis 17. August 2024) im 5-Sterne Hotel übernachten. Inbegriffen sind ein Frühstück und natürlich die Teilnahme an der Küchenparty.

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <https://www.hardenberg-burghotel.de>

Mit der Jubiläumsparty wird ein Blick zurück in die Geschichte geworfen. Und die reicht für das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel bis ins 10. Jahrhundert zurück, als die Burg Hardenberg erbaut wurde. Trotz des Verfalls der ursprünglichen Burg bleibt der Gräfliche Landsitz Hardenberg lebendig. Das heutige BurgHotel ist ein Zeugnis dieser langen Historie: Um 1700 erbaut, diente das heutige Hotelgebäude zunächst als Unterkunft für die Arbeiter. In den 60er Jahren wurde das Hotel erweitert und in Hardenberg BurgHotel umbenannt. Heute ist das Hardenberg BurgHotel im Besitz von Carl Graf von Hardenberg und Georg Rosentreter und wird von Isabelle Rosentreter als Gastgeberin geführt. Durch ihr gemeinsames Engagement hat sich das Hotel stetig weiterentwickelt und bietet Gästen Luxus und Erholung in einer gemütlichen, familiären Atmosphäre. Egal, ob man sich einfach nur entspannen, im angrenzenden Hardenberg Resort eine Partie Golf spielen, einen Spaziergang über den Gräflichen Landsitz der Familie Hardenberg unternehmen oder sich mit seiner Familie im Restaurant Novalis kulinarisch verwöhnen lassen möchte: Das Hardenberg BurgHotel bietet für viele Anlässe den passenden Ort. Von besonderer Bedeutung ist auch die eigene Kornbrennerei, die auf dem Hardenberg schon seit 1700 existiert. Vor einigen Jahren wurde sie aufwändig umgebaut und anschließend unter dem Namen **“Hardenberg Distillery“** (www.hardenbergdistillery.com) in neuem Gewand und mit Fokus auf das Brennen von Whiskeys eröffnet.

Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel befindet sich im Hinterhaus 11A in 37176 Nörten-Hardenberg. Reservierungen nimmt das Hotel unter der Telefonnummer +49 5503 9810 oder per E-Mail an info@hardenberg-burghotel.de entgegen. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter www.hardenberg-burghotel.de zu finden.

FREIGEIST & FRIENDS

Das Fünf-Sterne Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel in Nörten-Hardenberg mit seinem Restaurant Novalis ist Teil der Marke FREIGEIST & FRIENDS GmbH & Co. KG – einer Holdinggesellschaft unter der Leitung des geschäftsführenden Gesellschafters Georg Rosentreter und Carl Graf von Hardenberg. Zur Gruppe gehören weiterhin die beiden A Member of Design Hotels™ FREIgeist Göttingen Innenstadt mit dem INTUU sowie das FREIgeist Göttingen Nordstadt mit dem Restaurant EAST OF ITALY, das FREIgeist Northeim mit seinem Restaurant WALDWERK sowie das FREIgeist Einbeck mit der GENUSSWERKSTATT.