



SÄCHSISCHER  
GASTHOF  
KLEINES  
VORWERK

## Einladung

zum 65. Kulinarischen SlowFood-Abend  
„Herbstzeit - Erntezeit“  
- Feines vom Feld, aus Wald und Teich -  
am Freitag, 06. Oktober 2017, 19:30 Uhr

Liebe Vorwerk- und Genussfreunde,

in der Hoffnung, dass Sie eine wunderschöne Sommer- und Ferienzeit genießen konnten, freuen wir uns, die Reihe unserer Kulinarischen Abende fortzusetzen. Wir laden Sie hiermit recht herzlich zu unserem kommenden Kulinarischen SlowFood-Abend am Freitag, den 06.10.2017 „Herbstzeit - Erntezeit, Feines vom Feld, aus Wald und Teich“ ein.

Dr. Gunter Friedrich Martin, Vorstandsvorsitzender der benachbarten Agrargenossenschaft Burgberg e.G./Burkersdorf wird uns zum Thema „Regionale Landwirtschaft im Erzgebirge – Trends und Traditionen, Möglichkeiten und Grenzen – eine Herausforderung?!“ unterhalten. Unsere Köche haben passend dazu das folgende 5-Gang-Ernte-Menü kreiert.

- *Kleiner Gruß aus der Küche*
  - *Variation vom Burgberger Limousin-Rind mit karamellisierten Maronen und Violett-Kartoffelchips*
  - *Maisschaumsüppchen mit Gamba-Ingwerstrudel*
  - *Im Kürbissud pochierter Saibling mit Ziegenfrischkäse*
  - *Rosa gebratener Rehrücken, an Wurzelgemüsecreme und Steinpilzknödel*
  - *Kürbiskernparfait mit Pistazien und Honig*



Wir freuen uns mit Ihnen auf diesen unterhaltsamen, genüsslichen Abend. Bitte reservieren Sie rechtzeitig (Preis p. P. für 5-Gang-Menü und Unterhaltung 36,60 €)

An diesem Abend wird sich unser Küchenchef, Daniel Köpsel, der sich beruflich neu orientiert, von Ihnen und uns verabschieden. Zugleich wird unser neuer Küchenchef, Jens Franke, der vom Schloßhotel Purschenstein zum 1. Oktober zu uns wechselt, sein Debüt geben. Er erlernte seine Kochkünste in einem mit einem Michelin-Stern gekrönten Restaurant im Schwarzwald, wo er über viele Jahre tätig war und wird nunmehr ganz im Sinne unserer SlowFood-Philosophie die sächsisch – erzgebirgische Heimatküche auf hohem handwerklichen Niveau und mit besten regionalen Produkten unseren Gästen nahebringen.

Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Homepage mit den nächsten anstehenden Terminen und reservieren Sie rechtzeitig für die Feiertage der Weihnachts- und Neujahrszeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Sie dabei auf hohem Niveau bewirten und verwöhnen zu können.

*Mit freundlichen Grüßen*

*Dr. Andrea und Lutz Peschel,  
Gasthofleiter Robert Scharf und  
Küchenchef Jens Franke sowie  
das Team vom Kleinen Vorwerk*

**PS: Weitere Termine – bitte vormerken!**

- \* Dienstag, 3. Oktober 2017 – Feiertag – Oktoberfest im Vorwerk (Leckerer vom Grill und frisch Gezapftes aus dem Hahn), Beginn ab 10:00 Uhr
- \* 03.11.2017 Kulinarischer Abend (Thema „Wild & Jagd“)
- \* Samstag, 11. November 2017 - Martinstag – genießen Sie unser traditionelles Martinsgans-Essen
- \* Samstag, 16. Dezember 2017, traditionelles Weihnachtsbaumschlagen mit Unterhaltung für Groß und Klein, 19:30 Uhr Hutzabend mit echter Erzgebirgsmusik und traditionellem „Neinerlaa“



**Altsächsischer Gasthof Kleines Vorwerk, Mühlholzweg 12, 09619 Sayda**

Tel.: 037365-99910

Fax: 037365-99919

E-Mail: [info@kleines-vorwerk.de](mailto:info@kleines-vorwerk.de)

Internet: [www.kleines-vorwerk.de](http://www.kleines-vorwerk.de)

Inhaber: Lutz Peschel

Steuer-Nr.: 220/299/08412

4-Sterne-Gasthof.

Auszeichnung verliehen durch DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V.

Von der TMGS als "familienfreundlich" mit (\*\*\*\*) ausgezeichnetes Haus und Förderer von Slow Food.

Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland (DWV) sowie

Fahrradfreundlicher Gastbetrieb (ADFC).