



P R E S S E M I T T E I L U N G der Kreisstadt Olpe

Freitag, 2. Mai 2014

Auskunft erteilt: Sabine Melzer-Baldus, Umweltschutzbeauftragte der Kreisstadt Olpe
Tel.: 02761.831-254

E-Mail: s.melzer@olpe.de
Homepage: www.olpe-biologisch.info

Spargel & Sauerland einmal anders genießen Sauerländer Köstlichkeiten, Bilder und Anekdoten in einer kulinarischen Multi- vision

Haben Sie Lust auf frischen Spargel, serviert in einem ungewöhnlichen Ambiente, umrahmt von beeindruckenden Bildern?

Lassen Sie sich bei einem köstlichen Spargel-3-Gang-Menü verwöhnen, das Ihnen das Dorfhofhotel Püttmann servieren wird. Der Chef de cuisine Bernd Schnüttgen persönlich bereitet Ihnen ein 3-Gänge-Menü mit frischem Spargel vom Olper Bauernmarkt vor.

Das Ambiente außergewöhnlich! Das Olper Feuerwehrhaus in der Grubenstraße 1 öffnet für Sie seine Pforten und lässt Sie an diesem Abend "verbotenes" Gelände betreten. Am Freitag, 16. Mai 2014 um 19.00 Uhr ist es soweit.

Reisefotograph Klaus-Peter Kappest begrüßt Sie zu Ihrem kulinarischen Abend mit seiner Multivision „Sauerland“ und entführt Sie in unsere Heimat, wie wir Sie sie noch nicht gesehen haben. Erleben Sie den bodenständigen Sauerländer Autor und Fotografen live mit seinen Kommentaren zu Land und Leuten und seinen stimmungsvollen Naturfotografien.

So eingestimmt, genießen Sie Ihr Drei-Gänge-Menü mit frischen Spargel-Köstlichkeiten.

Der Abend endet gegen 21.00 Uhr.

Da die Teilnehmerzahl bedingt durch die Örtlichkeit begrenzt ist, sollten sich Interessierte bei Sabine Melzer-Baldus vom Veranstaltungsteam unter Tel.: 02761/831-254 oder unter s.melzer@olpe.de anmelden. Weitere Anmeldemöglichkeit besteht auch im Internet unter www.olpe-biologisch.info

Die Kosten für die Veranstaltung (3-Gänge-Menü inkl. Rahmenprogramm) betragen 20,00 € pro Person.

Foto Bildzeile: Sauerländer Abend mit Klaus-Peter Kappest Foto: K.P.Kappest

Sauerländer Abend

Püttmann's Spargelmeü



Vorspeisenvariation mit :
gebackenem Ziegenkäse vom Heid
mit Bärlauch Pesto

Tartar von der Veidscheder Rauchforelle
mit Salat von gebratene Spargelspitzen

Spargelcremsüppchen mit Schinkengrisini



Maishähnchenbrust
auf Ragout von zweierlei Spargel
neuen Kartoffelchen



Zitronen Ingwer Halbgefrorenes
auf feinem Erdbeersalat
mit Minzpesto und grünem Pfeffer



Sauerland

Ein Sauerländer Abend mit Klaus-Peter Kapest

Sauerländer Köstlichkeiten, Bilder und Anekdoten
in einer kulinarischen Multivision

kapest fotografie
natürlichecht.

www.kapest.de

