

Schlemmerabend für Unternehmer und Führungskräfte mit Impulsvortrag

Erfolg beginnt im Kopf - Genuss auch

15. September 2011



KONFERENZHOTEL
YSENBURGER HOF

Renée
DAS RESTAURANT 

Beginn der Veranstaltung
18.00 Uhr Sektempfang
19.00 Uhr Vortrag Herr Adam,
danach ca. 19.30 Uhr
20.00 Uhr Degustationsmenü im
Restaurant „Renée“, begleitet
von unserem Chefkoch

Moderation: Clemens Adam

59,- € je Teilnehmer

Mindestteilnehmerzahl 30

- Schlemmen
- Netzwerken
- Austauschen
- Genießen
- Zuhören
- Mitreden
- Gewinnen
- Anders sein
- 7 x Leckereien

Der spezielle Abend für alle, die Wert auf gutes Essen und spannende Kurzvorträge legen.

Nach den erfolgreichen Schlemmerabenden im Herbst 2009 und 2010 folgt nun die konsequente Fortsetzung in Langenselbold.

Wir laden Sie mit Ihren Geschäfts- und Lebenspartnern zu einem „Abend unter Gleichen“ ein.

Ziel ist der lockere Austausch, der Genuss von leckeren Speisen und die Vermittlung neuestem Wissen.

Clemens Adam wird erstmals seinen Erfolgsvortrag „Erfolg beginnt im Kopf“ in einer 30 Minuten Kurzversion präsentieren. Geballtes Wissen, wie Sie Sich und andere Menschen vom Erfolgsdenken ins Tun bringen.

Dazu hat sich der Chefkoch des Restaurants Renee, dass sich im Hotel Ysenburger Hof in Langenselbold befindet, ein *7 Gänge Degustations Gourmet Menü* einfallen lassen, welches Sie sicher begeistern wird.

Melden Sie sich noch heute an unter

Tel. *06184 / 9955-0* oder info@ysenburgerhof.de

oder über mein Büro per E-Mail. info@adam-training.de



Wir freuen uns auf Sie

Ihr

Schlemmer-Abend für Unternehmer aus dem Main-Kinzig-Kreis

7 Gänge Degustations Gourmet Menü

*Kleiner Spieß von Oliven, Mozzarella und Cocktailtomaten
und Balsamicoglace*



*Pflaume im Speckmantel
auf Pfirsichsalsa*



Mango Curry Suppe mit Chilifäden



*Mille Feuille von der Jakobsmuschel
auf roter Beete mit Butterbrösel
Weissweinschaum und ZitronenThymian*



*Surf & Turf
von Roastbeef und Hummer auf Romanescogemüse
Safranglace und Wildkräutern*



*Träne von dunklem Schokoladenmousse
mit Vanilleschaum und Früchten*



*Gratinierter Ziegenkäse
auf karamellisierte Apfelscheibe und Apfelweinschaum*



KONFERENZHOTEL
YSENBURGER HOF



Mille Feuille von der Jakobsmuschel

Der Name Jakobsmuschel oder Pilgermuschel ist auf den heiligen Jakob, den Schutzpatron der Pilger zurückzuführen.

Im Mittelalter zum Wasserschöpfen genutzt gilt die Jakobsmuschel mit ihrem nussigen, etwas süsslichen Geschmack als ausgesprochene Delikatesse.



Surf & Turf

Die amerikanische Erfindung Surf & Turf verbindet das Beste was Land und Meer zu bieten haben.

Man kann dieses Gericht in verschiedenen Variationen, bestehend aus Fleisch und Meerestieren anrichten.

Wir servieren Ihnen eine der edelsten Kompositionen aus zartem Roastbeef und edlem Hummer.

WIR LIEBEN, WAS WIR TUN.

Wir verarbeiten beste Rohstoffe schonend und gewissenhaft zu verführerisch guten Gerichten.

Was uns dabei reizt, ist die Vielfalt der Möglichkeiten, leckere Raffinessen zu komponieren.

Dafür ist uns nur das Beste gut genug: Nur beste Ware sichert einen Qualitätsstandard auf höchstem Niveau.

Das gilt für alles, für Fleisch genauso wie für Fisch oder Gemüse, Obst und Salat.

Mit feiner Deutscher Küche und Köstlichkeiten aus aller Welt möchten wir unseren Gästen ihren Aufenthalt in unserem Restaurant Renée mit kulinarischen Kreationen als Fest für alle Sinne gestalten.

Renée, das Restaurant



Herzlich Willkommen zum

7 Gänge Degustations Gourmet Menü für 59.00 € pro Person
Getränke werden nach Verzehr abgerechnet.

(Nur mit Vorbestellung)

15. September 2011