



Pressemitteilung.

Kulinarische Highlights im SCHLOSS Fleesensee: Exklusive Menüs für Feinschmecker

Fleesensee, 30.07.2024. Ob Meeresfrüchte, Wild oder Trüffel – das SCHLOSS Fleesensee lädt Gourmets und Liebhaber erlesener Köstlichkeiten erneut zu einer Serie exklusiver Menü-Events ein: Dabei bietet das Hotel an der Mecklenburgischen Seenplatte auch in der zweiten Jahreshälfte 2024 außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse in einem stilvollen Ambiente. Zudem erwarten die Gäste in der kalten Jahreszeit mit dem bekannten Flanierball und der Küchenparty festliche Events der Extraklasse.

1. Hummer Nummer Vol. 3 – Königskrabbe, Scampi und Co.

Ein maritimes Dinner der Extraklasse im jahrhundertealten Schlosspark: Die Gäste erwartet eine festliche Tafel unter freiem Himmel, gedeckt mit dem Besten, was die Meere zu bieten haben – köstliche Hummer, Königskrabben, Scampi und Garnelen – dazu erlesene Chardonnays aus aller Welt.

Termin: 10. August 2024, 18:30 Uhr

Ort: Schlosspark

Preis: 296 EUR pro Person inkl. Aperitif, begleitende Weine und Wasser

2. Jagd-Menü – Waidmannsheil!

Herbstzeit ist Wildzeit: Das Blüchers-Team und Schloss-Jäger Benjamin Bulst überraschen die Gäste mit einem regionalen 5-Gänge-Menü, das von Reh bis Wildschwein reicht. Die dazu korrespondierenden Getränke vom Obsthof Jörg Geiger aus Baden-Württemberg runden den „wilden“ Abend perfekt ab. Ein Fest für Liebhaber von Wildgerichten.

Termin: 28. September 2024, 18:30 Uhr

Ort: Aperitif in der Bar „1842“ & Menü im Restaurant Blüchers

Preis: 189 EUR pro Person inkl. Aperitif, begleitende Weine und Wasser

3. Trüffelmenü – Ein Fest für Trüffelliebhaber

Ein Abend ganz im Zeichen des Trüffels: In fünf Gängen tauchen die Gäste in die Welt des Edelpilzes ein, begleitet von erlesenen Tropfen der Iberischen Halbinsel. Das Menü umfasst überraschende

FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Schlossstraße 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 100

Mail: schlosshotel@fleesensee.de · Web: schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Marketing Fleesensee · Tel.: +49 (0) 39932 8010 3181

E-Mail: marketing@fleesensee.de



Kompositionen, wie etwa Jakobsmuschel mit Kartoffel, Trüffel und Champagner, aber auch neu interpretierte Klassiker wie Rinderfilet Rossini.

Wissenswertes über den begehrten Edelpilz erfahren die Gäste von Operations Manager Max Weisenberger. Ebenfalls mit dabei: Trüffelsuchhund Alexa, der mit seiner Spürnase bereits einige verborgene „Schätze“ erschnüffeln konnte.

Termin: 19. Oktober 2024, 18:30 Uhr

Ort: Aperitif in der Bar „1842“ & Menü im Restaurant Blüchers

Preis: 189 EUR pro Person

4. Flanierball im SCHLOSS Fleesensee – 15. Jubiläum

Tanzen, dinieren, flanieren: Es gibt wenige Momente, die einem nachhaltig im Gedächtnis bleiben. Der Flanierball ist einer dieser Momente. Im November verwandelt sich das ganze SCHLOSS bereits zum 15. Mal in ein Paradies für Genussmenschen. Das aufregendste Event des Jahres im Herzen der mecklenburgischen Seenplatte erwartet Gäste mit einem einmaligen Mix aus mitreißender Musik und internationaler Kulinarik in der beeindruckenden Kulisse des neobarocken Herrenhauses.

Termin: 16. November 2024, 18:30 Uhr

Ort: SCHLOSS Fleesensee

Preis: 225 EUR pro Person

5. Die legendäre Küchenparty – Leckerer zu heißen Beats

„It’s (Kitchen) Party Time!“: Die SCHLOSS-Küche öffnet erneut ihre Pforten für Gäste und offenbart einen Blick hinter die kulinarischen Kulissen. Den Köchen bei der Zubereitung ihrer ausgefallenen Kreationen über die Schulter schauen, Tipps und Tricks von den Meistern ihres Fachs erhalten und köstliche Gerichte wie Angus-Beef aus eigener Zucht genießen – das gibt es nur bei der legendären Küchenparty. Dazu wird Wein aus traditionellem Anbau vom Weingut Gehring aus Rheinhessen serviert. Für die musikalische Unterhaltung sorgt die Rock’n’Roll-Band „The Jukeboys“.

Termin: 6. Dezember 2024, 18:00 Uhr

Ort: Restaurant Orangerie

Preis: 135 EUR pro Person inkl. Speisen und Getränke

6. Weintastings rund um die Welt

Das SCHLOSS Fleesensee hat seine Gäste in der ersten Jahreshälfte bereits durch verschiedene Anbaugebiete Europas begleitet. Neben dem Wein-Tasting „Deutschland“ und Wein-Tasting

FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Schlossstraße 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 100

Mail: schlosshotel@fleesensee.de · Web: schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Marketing Fleesensee · Tel.: +49 (0) 39932 8010 3181

E-Mail: marketing@fleesensee.de



„Frankreich“, folgen nun auch Italien, Spanien, Portugal als Anbauregionen sowie das Rebsorten-Tasting „Chardonnays aus der ganzen Welt“.

Termine 2024: 24. August, 28. September, 26. Oktober, 2. November

Ort: Restaurant Blüchers

Preis: 49 EUR / 89 EUR pro Person inkl. Brot & Wasser

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeit unter: <https://schlosshotel-fleesensee.com/schloss-hotel/eventkalender/>

Über das SCHLOSS Fleesensee

Das SCHLOSS Fleesensee ist ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen, mitten im Land der tausend Seen und der unberührten Natur der Mecklenburgischen Landschaft. Es bietet ein historisches Ambiente mit modernem Komfort, einem exzellenten SPA-Bereich, weitläufige Golf- und Sportanlagen sowie gehobene Gastronomie.

Das ganze Jahr über finden vielfältige Events statt, darunter kulinarische Highlights wie der „White Lunch“, saisonale Festlichkeiten, exklusive Weinverkostungen und Gourmet-Dinners. Frische Zutaten aus der resorteigenen Landwirtschaft garantieren höchste Qualität und besondere Genussmomente. Ein magischer Ort, um den Alltag hinter sich zu lassen.

Pressestelle:

LOTTMANN Communications
Larissa Maier-Lauth
Grafenberger Allee 32 | 40237 Düsseldorf
t: +49 (0) 151 285 120 53
m: lml@lottmann-communications.de
w: www.lottmann-communications.de

FLEESEENSEE SCHLOSSHOTEL GMBH

Schlossstraße 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 100
Mail: schlosshotel@fleesensee.de · Web: schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an:

Marketing Fleesensee · Tel.: +49 (0) 39932 8010 3181
E-Mail: marketing@fleesensee.de