

DIE GENUSS SCHULE

Einen ganzen Tag stehen Sie mit Sternekoch Rainer Hensen und seinem Team in der Küche und bereiten ein 4-Gang Menü zu.

Schauen Sie den Profis über die Schulter und lassen Sie sich dabei auch für zu Hause inspirieren. Sternekoch Rainer Hensen liebt die badische und mediterrane Küche ganz besonders und legt höchsten Wert auf frische und qualitativ hochwertigste BIO-Produkte. Er steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und erklärt Ihnen z. B. den Unterschied zwischen einem geangelten und einem genetzten Fisch. Am Abend gegen 18:00 Uhr beginnen wir dann mit dem Dinner, zu dem Sie gerne auch Gäste einladen können.

Aktuelle Kochkurstermine und „Chef's Table“ Events finden Sie immer auf unserer Webseite.



HENSEN'S RESIDENZ



Rainer HENSEN 

FRÜHLINGSFEST
SPARGEL & WEIN
19. & 20. MAI 2017
HEINSBERG-RANDERATH

Rainer HENSEN 

Feldstraße 48-50 | D-52525 Heinsberg-Randerath
Telefon +49 2453 802 | info@rainerhensen.de

www.rainerhensen.de

 facebook.com/Hensen.Residenz



Konzept, Design & Druck: www.lindemann-projekte.de

rainerhensen.de

FRÜHLINGSFEST

19. & 20. MAI 2017

Wir feiern den Frühling! Mit Wein und Spargel.

Wir laden Sie dieses Jahr wieder zu kulinarischen Highlights der mediterranen und regionalen Küche ein.

Dazu gibt es hochkarätigen Genuss ins Glas – unsere Winzer erwarten Sie mit Ihren ausgewählten Weinen – lassen Sie sich überraschen.

Der Garten verwandelt sich wieder in einen stimmungsvollen Ort für einen köstlichen Kurzurlaub und unsere Dachterrasse lädt zum Plaudern und Genießen unterm Sternenhimmel ein.

Wer uns beim Kochen über die Schulter schauen mag, ist auch in der Küche herzlich willkommen.

Für den bildenden Genuss haben wir Künstler Jochen Rüsken eingeladen. Er zeigt eine Ausstellung mit Skulpturen und Fotografien, die Sie im Duft feinsten Spezialitäten auf sich wirken lassen können.

Mein Team, Jochen Rüsken und ich freuen sich auf anregende Gespräche und gemeinsames Feiern in entspannter Atmosphäre.

Ihr



EARLY BIRD TICKET
FRÜHBUCHERPREIS
BIS EINSCHLIEßLICH
25. FEBRUAR 2017

129 €
TAGESTICKET
PRO PERSON

P.S. Gefeiert wird übrigens nicht nur auf unserer mediterranen Außen- und Dachterrasse, sondern auch im Gourmetrestaurant „St. Jacques“, in der neu gestalteten Brasserie „Wir“, in den Räumlichkeiten der „Genussschule“ und am „Chef’s Table“.

Ihre Küchenchefs sind wie immer Sternekoch Rainer Hensen und neu in diesem Jahr der erste russische mit Michelinstern ausgezeichnete Spitzenkoch Alexander Wulf.

Unter anderem werden folgende Winzer aus den schönsten Weinregionen des Landes ihre Weine ausschenken und für lockere Gespräche gerne zu haben sein:

Gut Herrmannsberg, Nahe
Dr. Wehrheim, Pfalz
Weingut Schnaitmann, Württemberg
Weingut Salwey, Baden
Sektgut Bardong, Rheingau
Weingut Spielmann, Franken



VERANSTALTUNGSINFOS

Freitag 19.05.2017 ab 18 Uhr
Samstag 20.05.2017 ab 18 Uhr

Preise Freitag & Samstag
149 Euro pro Person / Tag

Im Preis inklusive sind alle Speisen, erlesene Weinauswahl und weitere Getränke.

Darüberhinaus haben Sie die Möglichkeit, in unseren neuen Hotel Zimmer oder die Suite zu buchen. Alle Details inklusive Buchungsfunktion finden Sie auf unserer Webseite unter www.rainerhensen.de



HENSEN'S HOTEL

Unser kleines feines Hotel, das im November vergangenen Jahres fertiggestellt wurde, verfügt neben einer wunderschönen Penthouse-Suite über 5 weitere Zimmer, die ebenfalls barrierefrei und mit dem Aufzug erreichbar sind.

Ausgestattet mit ausschließlich natürlichen Materialien und luxuriösen COCO-MAT® Kingsize-Doppelbetten, sowie Klimaanlage, kostenfreiem WLAN, Telefon, Großbildschirm mit internationalem SAT-Empfang und Eichenparkett.

Buchbar über unsere Webseite oder telefonisch unter +49 2453 802.

