



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Kulinarischer Kalender

Juni – Dezember

HOCHGENUSS³

Veranstaltung

Hochgenuss³

im Gourmetrestaurant Philipp Soldan

So 08. September 2019 | 18.00 Uhr

- 6-Gang-Menü und Getränkebegleitung

€ 189,- pro Person

Arrangement

Hochgenuss³

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer Classic inklusive Sonne-Frühstücksbuffet
- Teilnahme am Eventabend inklusive 6-Gang-Menü und Getränkebegleitung im Gourmetrestaurant Philipp Soldan
- Genießer-Stunden im SonneSpa

ab € 369,- pro Person im DZ Classic

Freuen Sie sich auf 3 verschiedene Regionen, die zum Verweilen und zum kulinarischen und kulturellen Austausch einladen:

- 1. Frankenberg (Eder)**
08. September 2019
- 2. Limburg an der Lahn**
Winter 2019
- 3. Schmallenberg im Sauerland**
Frühjahr 2020

Alexander Hohlwein
Restaurant 360°
Limburg

Erik Arnecke
Philipp Soldan
Frankenberg

Felix Weber
Romantik Hotel
Deimann
Schmallenberg



3 STERNE
3 HANDSCHRIFTEN
3 JUNGE TALENTE
3 MAL KULINARISCHER
HOCHGENUSS



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss

Öffnungszeiten: Mi / Do 18:30 – 22:00 Uhr . Fr / Sa 18:00 – 22:00 Uhr . So 12:00 – 14:30 Uhr . **Ferien** 4.07. – 07.08.2019

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg . Marktplatz 2-4 . 35066 Frankenberg
Tel. 0 64 51/750-0 . info@sonne-frankenberg.de . www.sonne-frankenberg.de

www.sonne-frankenberg.de/gutscheinshop



FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und lebenslust



PHILIPP SOLDAN

Feiner natürlicher Genuss



Werden Sie jetzt Mitglied in unserem KOCHCLUB PHILIPP SOLDAN.

Kommen Sie in den Genuss exklusiver Tipps. Besuchen Sie als Mitglied des Kochclubs besondere

kulinarische Veranstaltungen und Ausflüge der Sonne Frankenberg.

Informationen und Anmeldung

Tel. 0 64 51/750-0 oder online unter info@sonne-frankenberg.de

K O C H CLUB



JUNI

Summer is calling | Fr 21. Juni

Wir servieren Ihnen karibisches Urlaubsfeeling auf den Teller und ins Glas.

Beginn 18:00 Uhr | 5-Gang-Menü, sommerlicher Aperitif, Getränkebegleitung | € 139,- pro Person

Jordan Olivenöl Kochkurs & Degustation | So 30. Juni

Verkosten Sie besondere Olivenprodukte und bereiten Sie im Anschluss ein mediterranes Menü rund um die Olive zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Wasser, Softdrinks, korrespondierender Weine, Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | 179,- pro Person / 119,- Begleitperson ohne Kochkurs

JULI

Gourmet BBQ im Philipp Soldan | Fr 05. Juli

Ein Barbecue-Abend auf der SonneSpa-Terrasse, mit Tipps und Tricks zum sommerlichen BBQ. Die Terrasse wird zum Restaurant mit offenen Küchenstationen. Lernen Sie außerdem die hausgemachten Produkte, wie zum Beispiel die BBQ-Sauce, der Sonne Frankenberg kennen. Bei Regen findet die Veranstaltung am PS Chef's-Table statt.

Beginn 18:30 Uhr | Fingerfood zum Aperitif, 5-Gang-BBQ-Menü | € 79,- pro Person
Inklusive Getränkebegleitung, Riegele Bierspezialitäten, Wasser und Softdrinks | € 119,- pro Person

SEPT.

Leichte Schmorgerichte

und Saucen Kochkurs | So 01. September

Bereiten Sie Schmorgerichte und dazu köstlich aromatische Saucen à la Erik Arnecke zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | € 219,- pro Person / € 129,- Begleitperson ohne Kochkurs

Hessische Spezialitäten

Kochkurs | So 29. September

Gemeinsam bereiten wir Gerichte aus der Heimatküche zu. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 11:00 Uhr | € 199,- pro Person / € 129,- Begleitperson ohne Kochkurs

OKT.

Feierabendgerichte mit Kürbis & Co. Kochkurs | Do 31. Oktober

Der Kürbis ist mittlerweile klassische Zutat des herbstlichen Speiseplans. An Halloween wird Sie Erik Arnecke in lockerer Runde mit neuen überraschenden Rezepten, rund um den Kürbis begeistern. Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Beginn 18:00 Uhr | € 109,- pro Person

DEZ.

Gebäck und Pralinen Pâtisserieskurs | So 01. Dezember

Gemeinsam mit Erik Arnecke zaubern Sie verführerisches Weihnachtsgebäck und feine Pralinen – auch als Geschenkidee geeignet! Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif, stellen Ihnen die geplanten Plätzchen und Pralinen vor und erklären Ihnen den Ablauf der Veranstaltung. Dann wird zusammen geknetet, gebacken, Pralinen geformt und verziert. Zwei korrespondierende Weine, Wasser und Kaffee sind inklusive. Zum Abschied nehmen Sie Ihre Kochschürze und die Kochkursmappe mit allen Rezepten sowie eine Pralinenbox mit nach Hause.

Beginn 11:00 Uhr | € 149,- pro Person

Alle Kochkurse: Inklusive 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

