

# NEWSLETTER

## Keltenhof Newsletter Januar 2018



### Kulinarisch genießen im Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe

Ein malerischer See, Berge und ein weiß-blauer Himmel - das Idyll entspricht nicht einem Bilderbuch, es beschreibt das Tegernseer Tal. Eingebettet in diese wunderschöne Landschaft liegt das Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe. Das von Familie Graf von Moltke geführte Haus zelebriert die Traditionen und Werte der Region in vielen Details. Sei es beim Baustil, der sich an die örtlichen Gegebenheiten anpasst oder bei der ortstypischen Tracht der 120 "Hofgeister"- in den Egerner Höfen wird Bayern in seiner schönsten Form erlebbar gemacht.

Auf Tradition besinnende Akzente werden auch kulinarisch gesetzt: In den Restaurationen des Hauses, darunter die seit über 15 Jahren mit einem Michelinsterne ausgezeichnete Dichterstub'n von Michael Fell, werden regional geprägte Spezialitäten und Haute Cuisine in Einklang gebracht. Die Laison der hervorragenden, regional orientierten Sterneküche von Michael Fell und dem bayerisch-modernen Ambiente machen die Dichterstub'n zu einem Ort poetischer Gaumenfreuden.

Das Rezept für den Januar im Kalender "Zwölf Monate, Zwölf Sterne" stammt vom talentierten Sternekoch Michael Fell. "Salzwiesen Lamm mit grünen Mandeln, Curry Rosinen und Gewürzjoghurt" bietet eine feinsinnige Reise durch vielfältige Aromen, die sich zu einem köstlichen Abschluss zusammenfinden. Garniert wurde alles mit fantastischen Microleaves vom Keltenhof.

## Aktuell



### Wilder Brokkoli

Wilder Brokkoli vom Keltenhof ist unendlich viel zarter und geschmacksintensiver als sein handelsübliches Pendant. Das feine Spargelaroma des ursprünglichen Wildgemüses steckt im Stiel und in den frischgrünen Röschen. Unsere Variante ist für Snacks ebenso gut geeignet wie für frische, reichhaltige Salate oder zartes Wok-Gemüse.

VPE: 4x300 g | Art. Nr. 237

### Feldsalat

Feldsalat vom Keltenhof bietet durch seine gut strukturierten Blätter wesentlich mehr Volumen als sonst üblich. Er kommt zudem in überdurchschnittlich knackiger Qualität und blitzsauber gewaschen zu unseren Kunden.

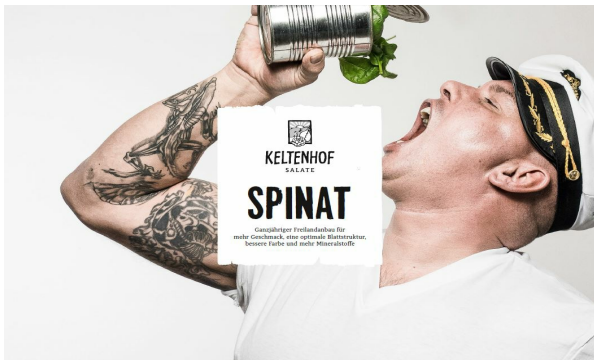
VPE: 6x250 g | Art. Nr. 121



### Junger Spinat

Unser junger Blattspinat ist ein saftig grüner und knackiger Traum. Wir ernten ihn etwa acht Wochen nach der Aussaat im Freiland. Die jungen Blätter sind dann noch zart genug, um als köstlicher Salat angerichtet zu werden.

VPE: 4x500 g | Art. Nr. 258



## News

### Meetandwork

Meetandwork ist ein seit fast 20 Jahren bestehendes Netzwerk von 30 Firmen aus dem Bereich der Zulieferer Lebensmittel, Küchentechnik, Inneneinrichtung, Ausstattung, Beschallung, Leasing, Bodentechnik/Wandtechnik sowie Beratungs- und Dienstleistungsunternehmen aus unterschiedlichen Branchen. Das Know How, die Kompetenz und Erfahrung dieser Vielzahl an renommierten Firmen kommt dem Keltenhof schon seit vielen Jahren bei der Planung, Umgestaltung und Optimierung von Projekten zu Gute. Seit neustem ist Meetandwork auch auf Facebook vertreten. Weite Informationen sind auf [www.meetandwork.de](http://www.meetandwork.de) oder [Facebook](https://www.facebook.com/meetandwork) erhältlich.



### IFS6

Seit dem 09.01.2018 ist der Keltenhof das zehnte Mal in Folge mit dem höchsten International Food Standard 6 zertifiziert. Unsere regelmäßige Überwachung durch unabhängige Kontrollstellen bietet ein Höchstmaß an Produktsicherheit und sorgt für eine ganzjährige hohe Qualität, wie man sie vom Keltenhof gewohnt ist.

