

CORONA-
KONFORM



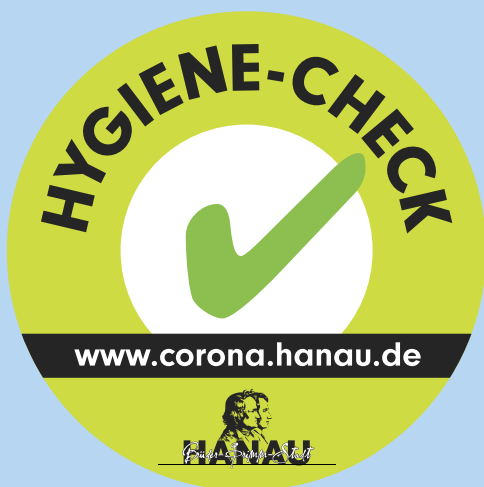
GENUSS *Touren* 2022

Die kulinarischen Seiten von
Hanau erleben –
Das sichere Erlebnisgeschenk!

www.gastronomie.hanau.de

hanau |
marketing





**SICHER EINKAUFEN, ERLEBEN
UND GENIESSEN IN HANAU
DANK HYGIENE-CHECK.**

Für Ihre Sicherheit.

Für Handel und Gastronomie.

Sie möchten mitmachen
und profitieren?

Dann kontaktieren Sie uns:
hygienecheck@hanau.de

MIT GUTEM GEFÜHL
EINKAUFEN & GENIESSEN



**CORONA-
KONFORM**

GENUSS*Touren*

Die kulinarischen Seiten
von Hanau erleben –
Das *sichere* Erlebnisgeschenk

Es begann mit der Idee einiger weniger Gastro-
nomen und ist mittlerweile eine echte Erfolgs-
geschichte. Der Genussfaktor ist weiterhin hoch
und eben besonders sicher – darauf legen die
Hanauer Gastgeberinnen und Gastgeber gesteigerten Wert. Die originellen Touren beinhalten
Pakete mit Verkostung von erlesenen Getränken
und regionalen Köstlichkeiten.

Entdecken Sie die Genussvielfalt im Paket!



KULINARISCHE WELTREISE

13.01.2022: New York – USA · 17.02.2022: Buenos Aires – Argentinien
10.03.2022: Florenz – Italien · 22.09.2022: New York – USA
27.10.2022: Buenos Aires – Argentinien · 10.11.2022: Florenz – Italien
Jeweils 19.00 – 22.00 Uhr · Frau Trude – Steak & Wein

Lust auf einen Kurzurlaub? Bei uns lösen Sie ein Flugticket und wir gehen gemeinsam auf kulinarische Weltreise in die Metropolen der Steakkultur.

Erleben Sie jeweils ein ausgewähltes Land mit seinen kulinarischen Besonderheiten und die jeweils besten Stücke Fleisch aus dieser Region. Passend dazu gibt es eine Auswahl an exklusiven und korrespondierenden Weinen.

Wir starten mit einem Aperitif in den Abend. Nach der Begrüßung erwartet Sie eine Auswahl unserer aktuellen „A la carte“-Vorspeisen. Danach kommt der Höhepunkt des Abends in Form von außergewöhnlichem Fleisch direkt auf den Tisch. Beilagen und Dips satt für alle zum Durchprobieren stehen für Sie bereit. Nach dem ausgiebigen Dinner folgt ein Dessert nach Wahl für alle Gäste. Ob leckeres Craft-Bier, die passenden Weine oder eine alkoholfreie Alternative – Sie entscheiden!

Im Paketpreis von 75,- Euro/Person sind enthalten:

Alle Speisen und begleitende Weine und Softgetränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 60



Reservierung und Infos:

Frau Trude – Steak & Wein

Telefon: 06181-5077230 · Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@trude-hanau.de



HESSISCHER TAPAS-ABEND

02.02., 09.02., 16.02. & 23.02.2022 · 17.30 – 20.30 Uhr · Come In

Geht es Ihnen auch so? Sie gehen typisch hessisch Essen und auf der Speisekarte „lacht“ Sie so manches Gericht an. Die Auswahl ist schwer – eigentlich möchten Sie ja alles probieren. Wir machen es möglich. Beim hessischen Tapas-Abend wählen Sie fünf Ihrer Lieblingsgerichte aus und bekommen diese in „Tapas“-Form serviert.

- Frankfurter Kartoffelsupp' mit Würstl
- Himmel und Erd'
- Kartoffel mit grüner Soße und Ei
- 1 Handkäs' mit Musik und Brot
- Gewürfeltes Rippchen auf Kraut
- Kleiner Handkäs'-Burger im Laugenbun
- Spaghetti mit Grüne-Soße-Pesto
- Schnittche' Äpplerkuche'

Im Paketpreis von 19,90 Euro/Person sind enthalten:

5 Tapas nach Wahl.

Maximale Teilnehmerzahl: 30



Reservierung und Infos:

Come In · Telefon: 06181-3074372

E-Mail: info@comein-hanau.de



GRILLKURS „DAS PERFEKTE STEAK“

05.02. & 17.09.2022 · 11.00 – 15.00 Uhr · Frau Trude – Steak & Wein

Wir lieben Fleisch!

Bei unseren neuen Grillseminaren möchten wir Ihnen bestimmt keinen Grill verkaufen, sondern werden Ihnen ein paar Geheimnisse aus unserer Küche preisgeben.

Wie treffe ich die Garstufen, welcher Cut eignet sich besonders gut zum Grillen? Wir möchten Ihnen ein Einblick in unsere tägliche Arbeit geben und Ihnen die Hilfsmittel an die Hand geben, um beim nächsten Event am Grill zu glänzen. Ein gutes Stück Fleisch verdient es, sorgsam und perfekt zubereitet zu werden.

Zum Beispiel:

- Gegrilltes Beef-Tartar vom Simmentaler Rind
- Spezialitäten vom Rind aus dem Dry Ager
- Iberico Bone-in
- Tomahawk-Steak

Außerdem erhalten Sie ein Diplom und ein Rezepthandbuch für Zuhause.

Im Paketpreis von 89,- Euro/Person sind enthalten:

Aperitif und Gruß vom Grill zur Begrüßung, inklusive aller Getränke und Speisen sowie Espresso aus dem Siebträger.

Maximale Teilnehmerzahl: 18

Reservierung und Infos:

Frau Trude – Steak & Wein

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@trude-hanau.de



CRAFT-BEER-TASTING

10.02. & 13.10.2022 · 19.00 – 22.00 Uhr

Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

Der gewöhnliche Biertrinker glaubt fest daran, dass nach Hellem, Pils und Weißbier die Bier-Welt endet. Doch weit gefehlt: Das Craft-Beer erobert das ganze Land. Für das Jahr 2022 gilt: neues Bier und noch mehr Auswahl!

■ 1. Station · Klara – Küche & Bar

Craft-Beer wird mit viel Liebe, meist von kleineren Brauereien nach altbewährten Rezepten gebraut. Das Ziel ist, ein möglichst aromatisches Bier zu brauen. Bei uns erhalten Sie eine kleine Auswahl aus der Welt der Craft-Biere aus der Region.

■ 2. Station · Station Central – Café & Bar

Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont mit unseren verschiedenen Craft-Beer-Stilen. Erleben Sie unter der Führung unserer Bartender die Perfektion und Hingabe der Braumeister für diese Bierrevolution.

■ 3. Station · Frau Trude – Steak & Wein

Bei Craft-Beer handelt es sich nicht um einen besonderen Bierstil, sondern um eine Braukunst, bei dem hochwertige und alternative Zutaten verwendet werden. Bei uns können Sie gemütlich den Abend ausklingen lassen. Genießen Sie die Eindrücke des Abends bei einem unserer ausgewählten exklusiven Craft-Biere.

Im Paketpreis von 45,- Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, jeweils mehrere Craft-Beer-Sorten zur Verkostung und kleine Snacks.

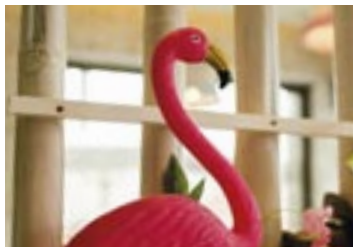
Maximale Teilnehmerzahl: 40

Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de



ROMANTISCHE NACHT BEI FLAMINGO BEACH

14.02.2022 · 19.00 Uhr · Flamingo Beach Restaurant

Hier geht Ihnen im wahrsten Sinne das Herz auf.

Erleben Sie liebevolle Zweisamkeit im Flamingo Beach Restaurant in gemütlicher Atmosphäre bei Kerzenschein gepaart mit schönen Rosen.

Mit einem gekühlten Sekt starten Sie den Abend und werden anschließend mit dem romantischen 4-Gang-„Love in Gold“-Menü am liebevoll gedeckten Tisch verwöhnt. Neben dem leckeren Essen, genießen Sie ihren Abend mit passender musikalischer Begleitung.

Im Paketpreis von 100,- Euro für 2 Personen sind enthalten:

4-Gang-„Love in Gold“-Menü, Begrüßungssekt, Flamingo-Vorspeisenteller für zwei Personen, Valentinstags-Salat, Gold-Burger und Dessert.

Maximale Teilnehmerzahl: 150

i **Reservierung und Infos:**
Flamingo Beach Restaurant
Telefon: 06181-9193888
info@flamingo-hanau.de





APFELWEINPROBE MIT JÖRG STIER

17.02., 12.05., 20.10. & 24.11.2022 · 19.30 – 22.30 Uhr

Klara – Küche & Bar

**Reisen Sie mit uns – zusammen mit dem Meister des Fachs,
Jörg Stier – durch das Jahr des Apfels.**

Fünf Kunstwerke aus dem legendären Bischofsheimer Apfelweinkeller präsentieren wir mit fünf Köstlichkeiten aus Klaras Küche.

Im Paketpreis von 59,- Euro/Person sind enthalten:

5-Gänge Menü inklusive Wasser und begleitende Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de

**Weitere Veranstalter und
GENUSSstouren finden Sie auf
www.gastronomie.hanau.de**



ALTSTADT-KULINARIK-TOUR

24.02. & 20.09.2022 · 19.00 – 22.00 Uhr

Treffpunkt: Doña Eva

Ein Rundgang durch die Hanauer Altstadt, Hanaus „Herzstück“.

■ 1. Station · Doña Eva

Wir starten in der Doña Eva – Hanaus neuem Stern am Altstadt-himmel. Sammeln Sie Eindrücke aus Peru und Hanau. Erleben Sie kulinarische Spezialitäten aus Südamerika in heimischer Atmosphäre und mütterlicher Gastfreundlichkeit. Hier stoßen wir mit einem Aperitif auf den gemeinsamen Abend an und starten mit einer Auswahl ausgewählter Vorspeisen.

■ 2. Station · Frau Trude – Steak & Wein

Danach begeben wir uns in die seit Juni 2019 eröffnete Frau Trude in der Hanauer Altstadt. Hier überrascht Sie unser Küchenteam mit exklusivem Fleisch vom Lavastein-Grill und Trude typischen Beilagen. Dazu servieren wir den passenden Wein aus unserem Wein-Klimaschrank.

■ 3. Station · Whisky á go-go

Zum Abschluss des Abends geht es ins Whisky á go-go. Entspannen Sie hier bei sanften Klängen und genießen ein Digestif des Hauses in stilvollem Ambiente.

Im Paketpreis von 69,- Euro/Person sind enthalten:

Aperitif, Vorspeisen Auswahl, Hauptgang inklusive ausgewählter Weine und begleitender Getränke, Schlummertrunk.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

i Reservierung und Infos:

Frau Trude – Steak & Wein

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@trude-hanau.de



BIER-TOUR

03.03. & 21.07.2022 · 19.00 – ca. 22.00 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

■ 1. Station · Central – Café & Bar

Wir starten in diesem Jahr mit einer kleinen Vesper im Central, um eine gute Grundlage für den Abend zu legen. Danach geht es los mit unserem Hellen vom Allgäuer Brauhaus. Weniger stark als ein Export, weniger bitter als ein Pils und dennoch voll eigenständigem, frisch-vollmundigem Charakter. Das Bier, das immer passt.

■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

Weiter geht es in der Klara am Marktplatz. Unser Partner, die Seligenstädter Brauerei Glaabsbräu befindet sich seit Generationen in der Hand der Familie Glaab. Die Produktion wurde in den letzten Jahren komplett modernisiert und das Markendesign überarbeitet – Probieren Sie selbst!

■ 3. Station · Oak Barrels

Genießen Sie die Atmosphäre in einer der ältesten Kneipen Hanaus. Wie wäre es mit einem herben Hannen Alt und/oder einem milden Frühkölch. In uriger Runde können Sie diese Biere genießen. Dazu ein leckerer Happen und ein „Verdauerle“, die den Gaumen erfreuen.

Im Paketpreis von 39,- Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, kleine Vesper zum Start, mindestens 3x 1 Biergetränk und kleine Snacks.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de



WEIN & KULINARIK

15.03. & 13.09.2022 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

**Kulinarische Highlights! Wein und gutes Essen gehören zusammen!
Eine kulinarische Reise im Namen des guten Geschmacks mit ausgewählten Weinen.**

■ 1. Station · Klara – Küche & Bar

Wir starten in der Klara. Hier stoßen wir mit einem Aperitif auf den gemeinsamen Abend an und starten mit einer Auswahl unserer saisonalen Vorspeisen.

■ 2. Station · Frau Trude – Steak & Wein

Danach begeben wir uns in die im Juni 2019 eröffnete Frau Trude in der Hanauer Altstadt. Hier erwartet Sie die ehrlichsten Steaks in Hanau mit typischen Beilagen und begleitendem Wein. Zum Abschluss des Abends servieren wir Ihnen ein Dessert-Dreierlei und lassen hier gemeinsam den Abend ausklingen.

Im Paketpreis von 79,- Euro/Person sind enthalten:

Aperitif, Vorspeisen-Auswahl, ein Hauptgang, Dessert – inklusive ausgewählter Weine und begleitender Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 50

i Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de



DURCH DIE STEINHEIMER ALTSTADT

24.03., 19.05., 23.06., 22.09. & 13.10.2022 · 18.00 – 20.30 Uhr

Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum

Ein Abend voller Genuss und Historie in den mittelalterlichen Gassen der Steinheimer Altstadt. Der malerische Stadtteil präsentiert sich mit zwei Traditionshäusern und einer Stadtführung von seiner besten Seite.

■ 1. Station: Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

Die lange und spannende Geschichte der ehemaligen Residenz des Baron zu Stokkum-Sternfels und späteren Tabakfabrik ist in allen Räumen spürbar. Wir empfangen Sie mit einem Cocktail (mit oder ohne Alkohol) in der „BEE bar“. Anschließend servieren wir im Restaurant Villa Stokkum Limonen-Lachscremesuppe mit Süßkartoffel-Chips und tomatisiertem Pernodschaum, Bistecca vom Rinderrücken an Sauce Béarnaise, gebackenen La Ratte Kartoffeln und Salatbouquet.

Dazu gibt es zu jedem Gang den passenden Wein und Mineralwasser.

■ 2. Station: Stadtführung

Der Nachtwächter – eine historische Figur aus dem 17. und 18. Jahrhundert – lädt zum abendlichen Rundgang durch die Steinheimer Altstadt ein. Der Stadtführer schlüpft ins Kostüm und die Rolle des Mannes aus dem Mittelalter, stellt den Stadtteil und seine Geheimnisse vor und erzählt von seinen Aufgaben und Erlebnissen.

■ 3. Station: Lug ins Land

Lassen Sie den Abend in urigen Gasträumen des Steinheimer Traditionshauses zwischen Schlossplatz und Platz des Friedens gemütlich ausklingen. Genießen Sie in historischer Altstadtkulisse leckere Flammkuchenvarianten mit einem erlesenen Gläschen Wein vom Winzer Rauschkolb.

Im Paketpreis von 49,90 Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, Stadtführung, Getränke und Speisen.



Reservierung und Infos:

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

Telefon: 06181-664-0

E-Mail: info@villastokkum.bestwestern.de



KULINARISCHE REISE DURCH NORDINDIEN

25.03., 29.04., 21.07., 15.09., & 27.10.2022 · 18.30 Uhr
Restaurant Hotel am Golfplatz Hanau-Wilhelmsbad

Lust auf eine Fernreise? Scharfes Chili, würziges Curry, Koriander und viele andere Gewürze prägen die indische Küche, die immer eine Entdeckung wert ist.

Wir starten mit einem Aperitif in den Abend. Nach der Begrüßung erwartet Sie ein reichhaltiges Büffet. Von vegetarisch über Hähnchen, Lamm und bis zum Fisch von scharf bis nussig-mild – hier kommen alle Gaumen auf Ihre Kosten.

Im Paketpreis von 36,50 Euro/Person sind enthalten:
Reichhaltiges Büffet inklusive Aperitif.



Reservierung und Infos:

Restaurant Hotel am Golfplatz Hanau-Wilhelmsbad
Franz-Ludwig-von-Cancrin-Weg 1 · 63454 Hanau
Telefon: 06181-9929222
E-Mail: info@restaurant-hotel-golfplatz.de





KLARAS KÜCHENZAUBER

29.03. & 22.11.2022 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

Eine kulinarische Reise mit den besten Zutaten aus der Region.

Begeben Sie sich mit Klaras Team auf eine Reise durch die Region. In der Klara wird GENUSS großgeschrieben. Mit traditionellen Lieblingsgerichten, erlesener Küche, bewusster Regionalität und handgemachten Schmankerln.

Genießen Sie beste Zutaten – ausschließlich von ausgewählten Lieferanten mit Liebe zum Produkt.

Im Paketpreis von 85,- Euro/Person sind enthalten:

7-Gänge-Menü (Menüfolge saisonal/regional je nach Verfügbarkeit) inklusive ausgewählter Weine und Wasser.

Maximale Teilnehmerzahl: 60

Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de

*Weitere Veranstalter und
GENUSSstouren finden Sie auf
www.gastronomie.hanau.de*



GIN-TASTING MIT KLARA & FRIENDS

05.04.2022 · 19.00 Uhr · Klara – Küche & Bar

Erfahrt auf einer kurzweiligen Entdeckungsreise alles über die Herstellung des Gin Tonics, entdeckt Gins unterschiedlicher Herkunft und findet das perfekte Tonic Water zu Eurem Lieblings-Gin.

Beim Gin-Tasting widmet Ihr Euch einen ganzen Abend dem Hochgenuss. Euch erwartet ein Abend in stilvollem Ambiente mit außergewöhnlichen Geschmackshighlights.

Man nehme Gin & Tonic Water. Auch hier testest Du verschiedene Variationen. Welche Kombinationen dabei besonders gut harmonisieren, erfährst Du während des Gin-Tastings. So kannst Du ein paar gute Tipps mit nach Hause nehmen und dort selbst experimentieren. Na dann – Prost!

Im Paketpreis von 49,- Euro/Person sind enthalten:

Welcome-Drink, ausgewählte Gins aus der Region, Verschiedene-Gin Tonics, Wasser und begleitende Getränke sowie kleine Snacks.

Maximale Teilnehmerzahl: 15

Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de



GRÜNE-SOSSE-TOUR

03.05. & 04.05.2022 · 18.30 Uhr · Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

Die Vielfalt der „Grie Soß“ gemeinsam erleben.

Drei Hanauer Gastronomen verzaubern für Sie die sieben Kräuter in einen gelungenen kulinarischen Frühlingsabend.

■ 1. Station: Klara – Küche & Bar

- Kartoffelrösti, in Grüne Soße gebeizter Lachs, dazu frischer Grüne-Soße-Kräutersalat
- Klassiker mal anders: Kartoffel, Tafelspitz, Ei und Grüne Soße
- Grüne-Soße-Parfait auf Erdbeerschaum in der Kräuterhippe mit bunten Blüten

■ 2. Station: Zum Rothen Löwen

- Gefüllte Maultaschen mit 7-Kräutercreme auf Grüne-Soße-Pesto
- Kabeljaufilet auf Pecorino-Kartoffelstampf und 7-Kräuter-Remoulade
- 7-Kräuter-Mousse-Törtchen und Eierlikörschaum

■ 3. Station: Frau Trude – Steak & Wein

- Wildfanggarnele auf gebratenem grünen Spargel mit Grüner-Soße-Hollandaise
- Grüne-Soße-Süppchen mit Kräutercroutons
- Flanksteakstreifen mit Grüner-Soße-Butter und Kartoffelplätzchen

Im Paketpreis von 89,- Euro/Person sind enthalten:

Speisen, Getränke und Shuttle-Service.

Maximale Teilnehmerzahl: 20

■ Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de



COCKTAIL-TOUR

05.05. & 06.10.2022 · 18.00 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

Eine exklusiv geführte Tour mit Guide durch drei Gastronomiebetriebe der märchenhaften Brüder-Grimm-Stadt.

■ 1. Station: Central – Café & Bar

Unser Barkeeper begrüßt Sie mit einem Gin-Cocktail und nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Gins. Hier haben Sie Gelegenheit, aus erster Hand Geheimnisse aus der Barwelt zu erfahren.

■ 2. Station: Doña Eva

Erleben Sie eine Reise zusammen mit unserem Barkeeper durch Südamerika mit ausgewählten Spirituosen und ganz viel Liebe.

■ 3. Station: Frau Trude – Steak & Wein

Neben ausgewählten Weinen und Craft-Bier stehen auch einige ausgewählte Cocktails auf unserer Getränkekarte. Lassen Sie sich von unserem Team an diesem Abend zum Abschluss der Tour überraschen.

Im Paketpreis von 45,- Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, je Location oben beschriebene Cocktails und Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de



BAR-TOUR IN HANAU

20.05.& 15.07.2022 · 19.30 Uhr · Treffpunkt: Central – Café & Bar

Nachtvögel aufgepasst! Setzt Euch am geplanten Freitag die Party-Krone auf! Denn an diesem Abend macht ihr – nach einem Welcome-Drink – fünf verschiedene Bars unsicher.

Bucht eine exklusive Bar-Tour und zieht mit einem Tourguide mit „Entertainment-Faktor Pur“ durchs Hanauer Nachtleben. Trefft neue Leute und Locations.

Im Paketpreis von 40,- Euro/Person sind enthalten:

5 ausgewählte Locations, 5 Welcome-Drinks, 5 Drinks & more.

Maximale Teilnehmerzahl: 20



Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de





SPARGEL DICH FIT!

26.05.2022 (Christi Himmelfahrt) · 17.30 – 20.00 Uhr · Come In

Kennen Sie die Geschichten rund um den Spargel?

Z.B. wie eine Frau 160 Spargelköpfe aß und behauptete, Sie wäre von einem neuen Christus schwanger? Diese Geschichte, andere Weisheiten und Historisches erfahren Sie, während Sie leckere Spargelgerichte genießen.

Buffet mit Spargelgerichten:

- Spargelcremesuppe
- Spargel mit Sauce Hollandaise
- Schnitzel mit Spargel
- Pfannkuchen mit Spargel
- Schweinemedallions mit Spargel
- Bunte Spargel-Gemüse-Pfanne
- Dessert

Im Paketpreis von 24,50 Euro/Person sind enthalten:

Spargel vom „All you can eat“-Buffet.

Maximale Teilnehmerzahl: 30



Reservierung und Infos:

Come In

Telefon: 06181-3074372

E-Mail: info@comein-hanau.de

Weitere Veranstalter und
GENUSS*Touren* finden Sie auf
www.gastronomie.hanau.de



BURGER-TOUR

09.06.2022 & 17.11.2022 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

Keine Lust mehr auf Standard? Lasst euch zeigen, dass Ihr noch lange nicht alles entdeckt und gekostet habt, was die Welt der Burger zu bieten hat.

Bei unserer „Burger-Tour“ stellen wir euch eine Auswahl an verschiedenen Burger-Kreationen in kleinen Probierportionen vor. Wem es schmeckt, der erhält natürlich einen Nachschlag solange die Grillplatte glüht.

■ 1. Station: Central – Café & Bar

Das Central ist seit Jahren der Platz für Burger-Liebhaber in Hanau. Hier gibt es eine Auswahl an frischen und saftigen Burgern direkt vom Grill.

■ 2. Station: Bunsters

Das Bunsters begrüßt Euch an Ihrer neuen Location in der Hanauer Altstadt. Im Bunsters dreht sich alles rund um das Bun. Das kleine Lokal serviert handgemachte Burger in vegetarischen, veganen und fleischigen Varianten. Dazu gibt es Fries, marktfrische Salate und regionales Craft-Beer.

■ 3. Station: Frau Trude – Steak & Wein

Eröffnung Juni 2019. Neben den ehrlichsten Steaks der Stadt, bietet Frau Trude auch hochwertige homemade Burger aus unserer offenen Küche an. Handwerk ist unsere Leidenschaft – probieren Sie selbst!

Im Paketpreis von 45,- Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, je Location oben beschriebene Leckereien und Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de



BURGER & BIER

23.06.2022 · 18.00 Uhr · Central – Café & Bar

Handgemacht – ehrlich – lecker!

Hier erwartet Sie eine Auswahl verschiedener Burger im Fingerfood-Style.

Vom „Chilli-Cheese“ und „Honey mustard“ bis hin zum „Beyond Burger“ – dem Hype aus Amerika. Dazu heimisches Bier vom Fass und gute Musik aus den Boxen.

Das Ganze findet bei schönem Wetter auf unserer Dachterrasse statt – Join in!

Im Paketpreis von 25,- Euro/Person sind enthalten:

Burger „All you can eat“, inklusive Wasser und Bier vom Fass – so viel ihr wollt!!

Maximale Teilnehmerzahl: 60

i Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de



DER GRIMMSCHECK

VIELE MÖGLICHKEITEN. EIN GUTSCHEIN.



Einlösbar bei über 350 Partnern in Hanau – auch im Forum Hanau.

www.grimmscheck.hanau.de



MIT GUTEM GEFÜHL
EINKAUFEN & GENIESSEN

hanau |
marketing GmbH

 Sparkasse
Hanau

FORUM
HANAU

VERANSTALTER

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

Steinheimer Vorstadt 70 · 63456 Hanau
Telefon: 06181-664-0 · www.villastokkum.de

Bunsters · Schlossplatz 5 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-7009922 · www.bunsters.de

Central – Café & Bar · Am Markt 21 b · 63450 Hanau
Telefon: 06181-5077230 (Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr)
www.central-hanau.de

Come In · Adalbert-Eisenhuth-Straße 1 · 63457 Hanau
Telefon: 06181-3074372 · www.comein-hanau.de

Doña Eva · Altstädter Markt 3 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-4348447 · www.doñaeva.de

Flamingo Beach Restaurant
Am Freiheitsplatz 2 b · 63450 Hanau
Telefon: 06181-9193888 · www.flamingo-hanau.de

Frau Trude – Steak & Wein
Große Dechaneistraße 24 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-5077230 (Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr)
www.trude-hanau.de

Klara – Küche & Bar · Am Markt 8c · 63450 Hanau
Telefon: 06181-5077230 (Büro: Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr)
www.klara-hanau.de

Lug Ins Land · Schloßstraße 1a · 63456 Hanau
Telefon: 06181-659725 · www.luginsland-hanau.de

Oak Barrels · Französische Allee 16 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-254132 · www.hannenfass-hanau.de

Restaurant Hotel am Golfplatz Hanau-Wilhelmsbad
Franz-Ludwig-von-Cancrin-Weg 1 · 63454 Hanau
Telefon: 06181-9929222 · www.restaurant-hotel-golfplatz.de

Whisky á go-go · Marktstraße 11–13 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-5079665 · www.whiskyagogo.de

Zum Rothen Löwen · Landstraße 4 · 63454 Hanau
Telefon: 06181-4272834 · www.zum-rothen-löwen.de

Weitere GENUSStouren: www.gastronomie.hanau.de

hanau |
marketing GmbH

Schlossplatz 3 · 63450 Hanau · Telefon: 06181-4289480
E-Mail: info@hanau-marketing-gmbh.de
www.hanau-marketing-gmbh.de