



Lfd. Nr.	027	Datum:	26.07.2016	Zeitung	GT (S. 18)
----------	-----	--------	------------	---------	------------

Kulinarische Highlights im Schloss Meerholz

GELNHAUSEN (red). „Schloss Meerholz Olé“ hieß es im Juni im Kaisersaal! Um den Sommer einzuläuten und Gästen und Bewohnern etwas Besonderes zu bieten, hatte das Küchenteam des Schlosses spanische Köstlichkeiten kreiert. Von den leckeren Empanadas oder der Gazpacho als Vorspeise, über Rosmarinkaninchen und natürlich einer echten Meeresfrüchte-Paella – es blieben keine Wünsche offen. Wer nach den Schlemmereien noch ein wenig Platz hatte, wurde mit Churros mit Schokoladensoße, Cantaloupe Melone oder Magdalenas verwöhnt. Eine fruchtige Sangria rundete den Genuss ab. Das Team der Schlossküche freute sich über das Lob der Gäste sowie über den Besuch vieler neuer „Spanien-Liebhaber“.

Im September bleibt die Schlossküche in heimischen Gefilden und bietet vom 19. bis 25. September „die leckersten Gerichte aus Hessen“. Neben den Klassikern wie Tafelspitz mit „grie Soss“, Handkäs mit Musik und einem guten Glas Äpfel dürfen die Besucher und Bewohner auch auf neue Kreationen der Schlossküche gespannt sein. „Wie der Hesse so schön sagt: Werden Sie zum Dibbegucker und genießen Sie hessische Spezialitäten im Kaisersaal des Schlosses Meerholz.“



Das Küchenteam des Schlosses zaubert spanische Spezialitäten auf die Teller.

Foto: Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz