



NEWSLETTER

Liebe Gourmet Wagner-Freunde,

herzlich Willkommen zu einer weiteren Ausgabe unseres kulinarischen Newsletters. Allmählich färben sich die Blätter von Sträuchern und Bäumen bunt und leuchten in der Herbstsonne.

In unserem heutigen Newsletter erwarten Sie wieder spannende Neuigkeiten rund um unser Unternehmen. Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Jupp Wagner und Team

AUS DEM RESTAURANT

Genuss verbindet: Jupp Wagner trifft den Beaujolais 2011

Am Donnerstag, den 17. November 2011, um 18:30 Uhr ist es so weit: **Le Beaujolais Primeur est arrivé!** Jupp Wagner zelebriert mit verschiedenen Vertretern aus den Bereichen Kulinarik, Wein und Genuss traditionell am 3. Donnerstag im November den ersten neuen Rotwein des Jahres. Seien Sie Teil dieser Verbindung aus fruchtbetonten Beaujolais-Weinen und französisch inspiriertem Essen:

Jupp Wagner's Finger- & Ethno-Food

FRANZ. AUSTERN

Versch. Austern wie Belon, Fines de Claire, Fin de Marennes

• • •

Kleiner „Hummer-Cocktail“

Im Anschluss:

BEAUJOLAIS-MUSCADET-PRIMEUR-MENUE

auf den Tischen eingestellt:

versch. Baguettebrötchen, Zwiebel-Baguette, Bauernbrot
„Echirée-Salzbutter-Fäßchen

• • •

Variationen von der Gänseleber mit ofenfrischem Brioche

• • •

Gebratene Jakobsmuschel

auf Blumenkohl-Pürée und Kapernvinaigrette mit Korinthen

• • •

Medaillon vom Steinbeißer mit gebratenem Thai-Spargel
und marokkan. Gewürz-Cous-Cous an Noilly-Pratschaum

• • •

Sorbet von Beta-Sweet-Karotten mit Ingwer und Zitronengras

• • •

Dreierlei vom franz. Salzwiesenlamm

mit provenzalischem Gemüse, grünen Böhnchen und gebratener Polenta
an Rosmarinjus

• • •

Geeistes Melonensüppchen mit Formes d'Ambert im Brique-Teig

• • •

Komposition von der Valrhona Schokolade und Crêpes Suzette

• • •

Kaffee-Espresso „Friandise“

Gönnen Sie sich diese kleine Auszeit und lernen Sie die Weine in lockerer und genussvoller Atmosphäre näher kennen. **Das Pauschal-Arrangement für den Beaujolais-Primeur Abend kann telefonisch oder über info@gourmet-wagner.com für 139,-€ pro Person gebucht werden.**

Ihre Weihnachtsfeier mit Gourmet Wagner

Ja, ist denn schon wieder Weihnachten? Jetzt wird es höchste Zeit, sich um eine tolle Weihnachtsfeier zu kümmern. Jupp Wagner steht Ihnen hierbei gerne kulinarisch zur Seite und sorgt dafür, dass Ihre Kollegen, Freunde und Familie rundum verwöhnt werden. Egal, ob in unserem Restaurant in Mayen oder in einer Location Ihrer Wahl: Unsere kulinarischen Köstlichkeiten und unser perfekter Service machen Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen



Ereignis. Rufen Sie uns einfach an. Wir stehen Ihnen gerne mit gutem Rat und kreativen Ideen zur Seite.



Wagners Weihnachtspaket

Noch keine Idee für ein schönes Weihnachtsgeschenk? Begeistern Sie Ihre Familie, Freunde und Geschäftspartner mit Wagners exklusivem Weihnachtspaket, gefüllt mit auserwählten Köstlichkeiten wie z.B. erlesenem Wein, winterlicher Marmelade und Tonka Marzipanbrot mit Valrhona Guanaja Kuvertüre.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Korb nach Wunsch zusammen.

Preis ab 35,-€ zzgl. Versandkosten.
Bestellung telefonisch (02651-4977-0) oder per Email info@gourmet-wagner.com

Silvester-Gala im Gourmet Restaurant Wagner - nur noch wenige Plätze frei!

Wer genussvoll ins das neue Jahr starten möchte, ist bei unserer Silvester-Gala genau richtig. Los geht es ab 19.00 Uhr mit Jupp Wagners Fingerfood-Variationen, gefolgt von einem festlichen Menü. Begleitet wird der Abend von dem Pianisten Ingo Dominik, der das neue Jahr musikalisch einläuten wird. Die genaue Menüfolge präsentieren wir Ihnen im nächsten Newsletter. Interessierte sollten sich sputen: Es sind nur noch wenige Plätze frei.

Kartenreservierung telefonisch (02651-4977-0) oder per Email info@gourmet-wagner.com



Wine meets fine am 13.11.2011 Klostergut Besselich

Erlesener Wein trifft kulinarische Genüsse - Gourmet Wagner und das Weinstein verschmelzen regelmäßig zu einer Liaison der Genüsse im gemütlichen Ambiente. Jupp Wagner präsentiert ein köstliches 4-Gänge-Menü, passend zu den erlesenen Weinen des Weingut Marcus Stein. Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend in wohliger Atmosphäre



und netter Gesellschaft.

Preis pro Person: 79,00 €

Die Plätze sind nur begrenzt verfügbar. Ihre Anmeldung können Sie uns per Email oder Telefon unter Angabe Ihrer vollständigen Adresse zukommen lassen.

[Nähere Informationen finden Sie in unserem aktuellen Flyer \(PDF\)](#)

Foto: [Peter Seydel](#)

Soweit die aktuellen Informationen von Ihrem Gourmet Restaurant Wagner in Mayen.

IMPRESSUM

Gourmet Wagner | Marktplatz 10 | 56727 Mayen

Tel: 02651.49770 | Fax: 02651.497710

E-Mail: newsletter@gourmet-wagner.com | Web: www.gourmet-wagner.com

Geschäftsform: Einzelunternehmen

Wenn Sie den Newsletter nicht mehr erhalten möchten, [klicken Sie bitte hier](#).