



DESSERT & SÜSSES – SALON VON HARTIG

Hier verwöhnt Sie **Dominik Barta**, bekannt für unser hausgebackenes Brot und Kuchen.
Heute ausnahmsweise in der Spätschicht – mit **Desserts aus eigener Herstellung**, frisch, kreativ und mit viel Herz.

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN – SALON SYBILLE

Die **Familie Zelyk** verwandelt unser Salon Sybille an diesem Abend in einen charmanten Bauernhof-Stand. Freuen Sie sich auf frische, regional erzeugte Produkte und hausgemachten Eierlikör – handgemacht und voller Geschmack.
Hier trifft Regionalität auf Frische pur – ein sinnlicher Genuss, der Herz und Gaumen verbindet!

MUSIK, TANZ & FINALE – CRESCENDO BAR

Den musikalischen Höhepunkt erleben Sie in der **Crescendo Bar** mit **Ulli Schmidt** – „Ullis Herrenpartie“. Ob Schlager, Pop, Rock oder humorvolle Geschichten auf Oberlausitzer Mundart – Tanzen bis nach Mitternacht ausdrücklich erwünscht.



ERSTE KÜCHENPARTY

Samstag, 20. Juni 2026 | ab 18:00 Uhr

Freie Platzwahl, offene Stationen & Genuss in Ihrem Tempo.
Probieren, teilen, verweilen. Alles ganz ungezwungen.

Ihre Gastgeber

Unser Service-Team – Laura, Rado, Daria & Justin
und

Küchenchef David Hekele, sowie Hoteldirektor Roman Dolgov
begleiten Sie mit Herz durch den Abend.

Preis: 189,00 € pro Person – oder im
attraktiven Paket für besondere Genussmomente.
Mehr Infos und Buchung unter:



Unsere Partner:



SCHLOSSHOTEL ALTHÖRNITZ

Zittauer Straße 9 | 02763 Bertsdorf-Hörnitz
T. +49 (0) 3583 55 00 | T. +49 (0) 30 2359296 306
info@schlosshotel-althoernitz.com
www.schlosshotel-althoernitz.com

*Änderungen sind bei allen Programmpunkten vorbehalten.



SCHLOSSHOTEL
ALTHÖRNITZ

Oberlausitz

EIN SCHLOSS.
VIELE GENUSSMOMENTE.
KULINARIK, MUSIK
UND BEGEGNUNGEN –
SO, WIE WIR SIE LIEBEN.

Samstag, 20. Juni 2026
ab 18:00 Uhr

KÜCHENPARTY



EMPFANG & AUFTAKT

Ab 18:00 Uhr heißen wir Sie herzlich willkommen zur ersten Küchenparty im Schlosshotel Althornitz. Der Empfang wird begleitet vom Weingut Schloss Wackerbarth und einem feinen Flying Buffet aus der Schlossküche.

BROT & HANDWERK – SCHLOSSLOBBY

Direkt zum Start begrüßt Sie Familie **Otto**, Bäckermeister in 4. Generation und langjähriger Partner des Hauses. Mit verschiedenen Brotsorten und feinem Gebäck beginnt die Küchenparty bodenständig und ehrlich. Frisch veredelt mit selbst aufgeschlagener Butter aus der Schlossküche.

PASTA & DOLCE VITA – ATRIUM / BELLINIS

In unserem Atrium des italienischen Restaurants **Bellinis** erwartet Sie eine Pasta-Station. Frische Pasta direkt aus dem Parmesanlaib, live zubereitet von Sous-Chef **Martin Odvarka**. Begleitet von italienischem Wein und stimmungsvoller Live-Pianomusik von Johannes Menzel - Swingtime Jazzband Görlitz

BBQ & RAUCH – SCHLOSSPARK

Auf der Terrasse und im Schlosspark duftet es nach Grill und Rauch. **Fleischermeister Andreas Wagner** verwöhnt Sie mit regionalen Spezialitäten aus eigener Zucht – natürlich, ehrlich und ohne künstliche Zusätze.

SALAT, HANDWERK & SOZIALES ENGAGEMENT – ZITTAUER WERKSTÄTTEN

Ergänzt wird das BBQ durch eine besondere **Salat- & Gemüsebar** aus der **Gärtnerei der Zittauer Werkstätten**. Die Zittauer Werkstätten sind ein gemeinnütziger Verein und betreiben anerkannte Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Diese Station steht bewusst für das, was uns wichtig ist: Regionalität, Qualität – und gesellschaftliche Verantwortung

GENUSS & NETZWERK – SCHLOSSPARK RESTAURANT & WEINSTUBE

Im Schlosspark Restaurant begrüßen wir einen der wichtigsten Partner der Branche: **CHEFS CULINAR** – bekannt für Zuverlässigkeit, Professionalität und höchste Produktqualität. In unserer **Weinstube des Gourmet-restaurants** genießen Sie dazu eine **kuratierte Auswahl regionaler Weine**.

SÄCHSISCHE WEINKULTUR IM SCHLOSS

Im historischen Alchemistenzimmer und in unserer stilvollen Gourmet-Weinstube feiern wir an diesem Abend die große Weinkunst Sachsens. Mit dabei sind renommierte Weingüter wie **Schloss Proschwitz** und **Schloss Wackerbarth** sowie Spitzenwinzer **Martin Schwarz**, die Sie persönlich mit ihren edelsten Tropfen aus der Region verwöhnen. Freuen Sie sich auf charakterstarke Weine, spannende Gespräche und genussvolle Begegnungen – eingebettet in das besondere Flair unseres Schlosses. Ein Abend voller Eleganz, Regionalität und echter Leidenschaft für Wein.

DAS HERZ DER SCHLOSSKULINARIK – HAUPTKÜCHE

Nun führt Sie der Weg dorthin, wo alles zusammenläuft: in unsere Hauptküche.

- **Südamerikanische Spezialitäten** von **Torsten Eckelt**, der viele Jahre in Südamerika lebte und die Geheimnisse der ecuadorianischen Küche teilt.
- Ein weiteres Highlight: Sternekoch Hannes Fussel aus dem Landgasthof Karner. Das Restaurant Karner wurde im **Guide MICHELIN 2025 bereits zum dritten Mal mit einem Stern ausgezeichnet** – kreative Spitzenküche auf höchstem Niveau.

Ein Abend, an dem sich Gourmet-, bayerische und internationale Küche in der Oberlausitz begegnen.

GIN, SPRITZ & BEGEGNUNG – 1. OBERGESCHOSS

Im historischen 1. OG erwartet Sie unsere Bar mit regionalen Gin-Sorten und modernen Spritzgetränken. Unser **Partner Old Friends Manufaktur (Zittau)** steht für echte Regionalität und nachhaltige Wertschöpfung.

KÄSE & REIFE – SALON STANDESAMT

Im Salon begrüßt Sie **Bernd Vetter**, Käser aus Wehrsdorf. Was einst in der Garage seiner Eltern begann, ist heute eine feste Größe der Oberlausitzer Genusskultur. Weich- und Schnittkäse, Joghurt & Quark – handwerklich, ehrlich, regional.