

Gut zu wissen

Unsere Küchenparty lebt von Genuss, Begegnung und Leichtigkeit:

- Keine festen Plätze – kommen, gehen, verweilen Sie, wo es Ihnen gefällt
- Teilen Sie Tische, Gespräche und Genuss mit anderen Gästen
- Entdecken Sie die Stationen in Ihrem eigenen Tempo
- Überall warten ausreichend Leckereien auf Sie
- Einige unserer Partner bieten ihre Produkte auch zum Mitnehmen an

Genießen Sie den Abend – entspannt, genussvoll und ganz ohne Zwänge...

Empfang & Auftakt – Schlosslobby

Ab 18:00 Uhr heißen wir Sie herzlich willkommen zur ersten Küchenparty im Schlosshotel Althörnitz.

Der Empfang wird begleitet vom Weingut Schloss Wackerbarth und einem feinen Flying Buffet aus der Schlossküche.

[Tradition & Herkunft – Schloss Wackerbarth - Wackerbarth - Schloss Wackerbarth](#)

Brot & Handwerk – Schlosslobby

Direkt zum Start begrüßt Sie Roman 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 (Winzer vor Ort) und stimmungsvoller Live-Pianomusik von Johannes Menzel - Swingtime Jazzband Görlitz.

[Startseite](#)

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.

[Naturparkfleischerei Wagner | WAGNER SPEZIALITÄTEN & SPEISEN](#)



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.

[Überraschende Einblicke | Zittauer Werkstätten e.V.](#)

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 Gourmetrestaurants genießen Sie dazu eine kuratierte Auswahl regionaler Weine.

Meeresküche & Rauch – Alchemisten-Gewölbe

Im historischen Alchemistenzimmer erwartet Sie eine exklusive Fisch- & Rauchstation – ein „Maritimer Genusskeller“ mit Austern, Räucherfisch und feinen Spezialitäten aus Fluss & Meer.

Snack Deluxe – elegant, überraschend und perfekt zum Schlossambiente.

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 Landgasthaus Karner, dreifach mit einem MICHELIN-Stern (Guide 2025) 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.

[Old Friend Gin Manufaktur Zittau](#)

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.
[Startseite - Hofkäserei Vetter](#)

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.

Süßer Abschluss – Salon Sybille

Familie Zelyk, langjähriger Frühstückspartner des Schlosshotels, präsentiert heute etwas Besonderes:
Hausgemachter Eierlikör, begleitet von einer Kakao-Zeremonie mit Helen Zelyk – sinnlich, warm, verbindend.
[Frisches Geflügel aus Freilandhaltung | Oberlausitz | Maishähnchen | Maisgänse - Berghäuserhof](#)

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.
[Live Programm](#)

Ihre Gastgeber

Mit viel Herzblut und Freude am Gast begleiten Sie durch den Abend:

- Unser Serviceteam Laura, Rado, Dagmara, Daria & Justin
- Küchenchef David Hekele, der hinter den Kulissen für einen stimmigen Ablauf sorgt und gern zum Gespräch einlädt
- & Roman Dolgov, Hotel-Direktor und Gastgeber aus Überzeugung, der sich auf jeden einzelnen Gast persönlich freut