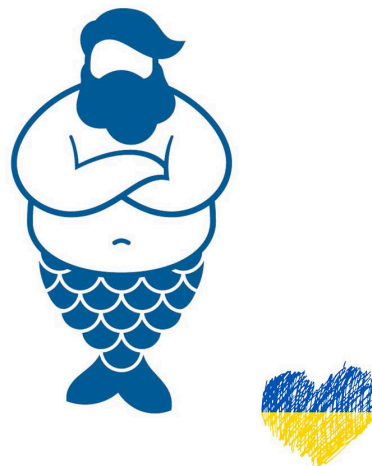
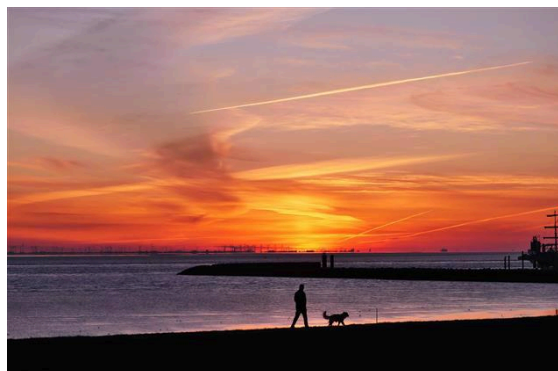




Winterliche Grüße aus Cuxhaven



"Das Vergnügen ist so wichtig wie die Arbeit."

- Gotthold Ephraim Lessing -

Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,

auch in diesem Monat möchten wir Euch rund um unser schönes Hotel in Cuxhaven auf dem Laufenden halten. Es gibt wieder tolle Rezepte, Angebote und Neuigkeiten für Euch.

Ihr habt Fragen oder möchtet direkt mit uns in Kontakt treten?
Kein Problem! Ihr erreicht uns wie gewohnt unter 04721 5090, per E-Mail unter info@donners.bestwestern.de oder auch über unsere Social Media Kanäle.

Jetzt aber viel Spaß beim Stöbern!

Cuxhavens höchstes Panorama - Restaurant
DONNERS Wein - & Küchenbar



Rezept des Monats
DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt



Rumtopf - Parfait

Zutaten

Rumtopf

- 1 Flasche Rum 54% (0,75l)
- 750g Zucker

- 500g Erdbeeren
- 250g Himbeeren
- 250g Blaubeeren
- 250g Johannisbeeren
- 250g Brombeeren

Parfait

- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 75g Zucker
- 500g Sahne
- 250g pürierter Rumtopf
- Schale mit Eiswürfeln

Zubereitung des Rumtopfs:

Er wird über die Sommermonate angesetzt und im Winter genossen.

Alle Früchte werden gründlich gewaschen, sehr gut abgetrocknet und geputzt. Man gibt sie dann in ein geeignetes Gefäß (es gibt dafür spezielle Gefäße), das in der Regel aus Steingut oder Keramik besteht und gut verschließbar ist. Man beginnt mit den Erdbeeren, die die Basis bilden und gibt den Zucker darüber. Dann füllt man so viel Rum auf, dass die Früchte bedeckt sind.

Alle 14 Tage (oder 1x im Monat) gibt man eine weitere Fruchtart dazu, mit der halben Menge Zucker und gießt jeweils mit hochprozentigem Rum auf.

Die letzten Früchte fügt man im Oktober dazu und lässt dann den Topf bis zum Dezember ruhen.

Zubereitung des Parfaits:

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Danach bereitet man ein Wasserbad mit 65°C vor. Das Eigelb, die Eier und der Zucker werden in einer Schale auf dem Wasserbad zu einer schaumig festen Eimasse aufgeschlagen (zur Rose ziehen). Danach wird eine zweite Schale mit Eiswürfeln vorbereitet. Den zuvor pürierten Rumtopf hebt man nun unter die Eimasse, die dann auf dem Eisbad kalt geschlagen wird. Zum Schluss muss man die Sahne unterheben bis eine glatte, luftige Masse entsteht.

In einer handelsüblichen Kastenform, die mit mit Frischhaltefolie ausgekleidet wird, wird die Masse hineingegeben. Das Ganze kommt dann für 4 - 6 Stunden in den Gefrierschrank. Danach kann das Parfait individuell portioniert werden. Wir empfehlen für die Dekoration ein paar Rumfrüchte und servieren das Ganze mit einem Orangensalat.

Guten Appetit!

[Rezept zum Downloaden](#)

Guten Appetit!



Unsere begehbare Weinkarte

Unser aktuellen Speise- und Aktionskarten

Im aktuellen Genussplaner findet Ihr eine Übersicht unserer kreativen Speisenangebote!

Das Küchenteam des Panorama-Restaurants Das DONNERS hat viele neue Kreationen für Euch zusammengestellt. Diese findet Ihr auf unserer aktuellen [Speisekarte](#).



Ihr wollt mehr? Dann schaut doch einmal in unseren [Genussplaner!](#)

Aktuelle Neuigkeiten



Malika's Empfehlung des Monats in unserer Hotelbar "CraftClub"

Cold Apple Punch

Zutaten:

- 5cl Amaretto
-
- 1cl Lemon Squash
-

12cl naturtrüber Apfelsaft

- etwas Zimt
- Apfelspalten

How To Do:

Zuerst wird ein Tumbler mit einem Zimtrand vorbereitet. Dazu gibt man etwas Zimt auf einen kleinen Teller und reibt den Glasrand mit einer Zitrone ab. Danach wird das Glas umgedreht, auf den Teller gestellt und durch den Zimt gedreht.

Anschließend werden alle flüssigen Zutaten in einen Shaker mit Eis gegeben und kräftig durchgeschüttelt. Das Ganze wird dann in das vorbereitete Glas abgeseiht, Eis hinzugefügt und mit ein paar Apfelspalten dekoriert.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Unsere Kollegin Malika Frerichs und ihr Team sind immer von Montag bis Samstag ab 20:00 Uhr für Euch da. Kommt gern auf einen leckeren Cocktail vorbei!
Einige Gäste meinen, es wären - The Best in Town - Überzeugt Euch selbst!



Kurze Auszeit zwischen den Jahren

Für alle, die zwischen den Feiertagen eine kurze Auszeit nehmen möchten! Genießen Sie ein leckeres Abendessen in unserem Restaurant, entspannen Sie in unserem Spa-Bereich oder erleben Sie frische Nordseeluft.

Unser Angebot ist für die Zeit vom 26.12.23 bis 29.12.2023 buchbar.

- 2 x Übernachtung inkl. Frühstück
- 2 x 3-Gang-Menü nach Wahl im Rahmen der Halbpension
- Nutzung des Lifestyle-Spa-Bereiches
- 1 Gezeitenplan zum Wattwandern im UNESCO Weltnaturerbe
- Wellness tasche zur Nutzung während des Aufenthaltes

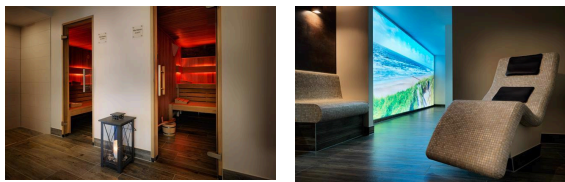
ab EUR 90,00 im Doppelzimmer pro Person / pro Tag

ab EUR 118,00 im Einzelzimmer pro Person / pro Tag

Die ersten 20 Buchungen erhalten bei Verfügbarkeit ein Upgrade auf die nächsthöhere Zimmerkategorie.

[Jetzt anfragen!](#)

Ihr möchtet doch lieber über Weihnachten und / oder Silvester kommen? Kein Problem, ein paar Zimmer sind noch verfügbar, also schnell buchen!

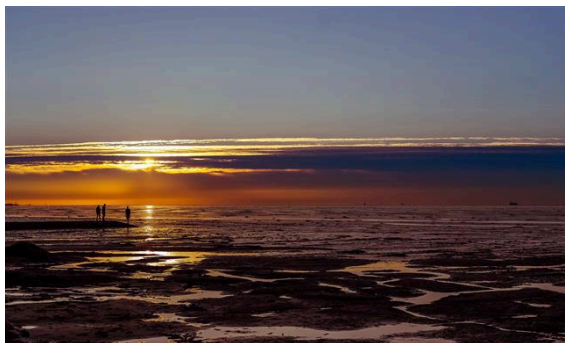


Buche jetzt Deine Übernachtung mit Halbpension!

Ihr möchtet Euren Abend zeitlich unabhängig gestalten? Kein Problem! Natürlich könnt Ihr das Angebot auch nur mit Frühstück buchen und besucht unser Panorama-Restaurant zum à la carte Essen.

Bitte bucht für den Zeitraum vom 22.12.23 und 02.01.24 direkt Tische dazu, da wir kurzfristige Reservierungen nicht berücksichtigen können. Am 24.12.23 und 31.12.23 gibt es zudem eine feste Speisenauswahl und ein à la carte Essen ist an diesen Tagen nicht möglich.

Buche jetzt Deine Übernachtung mit Frühstück!



Auf der Suche nach weiteren Übernachtungsangeboten?

Schaut gern mal hier in unseren Flyer

> **PDF - Dokument** <

Jetzt buchen!

Neues vom DONNERS Team

Das Thema Fort- und Weiterbildung wird in unserem Hause groß geschrieben. Von unseren Auszubildenden im ersten Lehrjahr bis hin zum Geschäftsführer gibt es unterschiedlichste Angebote und Möglichkeiten zur Weiterbildung. Natürlich gibt es auch die Pflichtveranstaltungen, die mit dem Handwerk in der Gastronomie einhergehen, wie zum Beispiel die HACCP - Schulung über die DEHOGA. Aber auch eine Ersthelfer-Schulung oder der richtige Umgang mit dem Feuerlöscher sind Schulungen, die mit dem ganzen Team durchgeführt werden, um das Leben für unsere Gäste und uns selbst sicher zu gestalten.

Für unsere Auszubildenden haben wir einen monatlich wechselnden Schulungsplan, der neben vielen internen Schulungen auch in Kooperationen mit externen Trainern und Lieferanten für ein abwechslungsreiches Lernprogramm zusammengestellt wurde. Außerdem gehören auch Ausflüge dazu.

Vor kurzem hat unser Haus eine Schulung zum Thema Wein ausgerichtet, für den Titel "Anerkannter Berater für Deutschen Wein". Daran haben unsere Auszubildenden, einige Mitarbeiter und Führungskräfte vom Service-Team, sowie KollegInnen aus anderen gastronomischen Betrieben in Cuxhaven erfolgreich teilgenommen.



Für die internen Schulungen sind in erster Linie unsere AusbilderInnen zuständig und wir freuen uns sehr darüber, dass wir ab diesem Monat 3 weitere Kolleginnen dazu zählen dürfen, die sich selbst in der Ausbilder-Eignung fortgebildet haben. Lena Lange (Sales-Mitarbeiterin), Jette Hamann (Rezeptionsmitarbeiterin) und Sarah Heide (Hausdame) haben ihre Prüfungen erfolgreich bestanden und ergänzen nun unser Ausbilder-Team.

Bevor Ihr Euch auf den Weg macht, schaut doch gern bei uns auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) vorbei! Wir freuen uns über ein Like, einen netten Kommentar oder auch eine

Bewertung nach Eurem Besuch!

Wir freuen uns auf Euch, egal ob Tisch- oder Zimmerreservierung! In jedem Fall wünschen wir Euch eine sichere Anfahrt. Bis bald!

Familie Weber und Team

