



**Orangerie.**

Möchten  
Sie...

...regelmäßig über kulinarische  
Aktionen in unserem  
Gourmet-Restaurant „Orangerie“  
informiert werden?

Dann füllen Sie bitte diese Postkarte  
aus und senden sie uns zurück.


Ja, bitte...

- ...schicken Sie mir regelmäßig Informationen  
zu Ihren kulinarischen Aktionen im  
Gourmet-Restaurant „Orangerie“.
- Wir planen eine Familienfeier, Jubiläum,  
Weihnachtsfeier, Hochzeit – bitte setzen Sie  
sich mit uns in Verbindung.




im **MARITIM** Seehotel Timmendorfer Strand  
Strandallee 73 · 23669 Timmendorfer Strand · Telefon 04503 605-0 · Telefax 04503 605-2450  
info.tim@maritim.de · www.maritim.de · www.orangerie-timmendorfer-strand.de

*Genuss-*  
*welt*



**Orangerie.**



Gourmet-Höhepunkte 2012



**Orangerie**

Kochkunst heute – was steckt dahinter? Für Küchenchef Lutz Niemann bedeutet das Neugierde, ästhetisches Bewusstsein, sinnliches Vergnügen und – natürlich – Freude am Genuss. Die hohe Kunst des Kochens, wie sie in der „Orangerie“ zelebriert wird, ist also neben handwerklicher Meisterleistung auch eine wirkliche Kunst. Ein Prozess der Veredelung von Nahrung, stets mit frischen Zutaten und naturnaher Zubereitung, um den Geschmack unverfälscht zu erhalten. Alles mit dem Ziel, den Geschmackssinn der Gäste zu verwöhnen.

## Willkommen in der Genusswelt „Orangerie“

Die „Orangerie“ im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand ist eine der besten Gourmet-Adressen des Nordens: mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und vom Gault Millau mit 17 Punkten bewertet, was „höchste Kreativität und Qualität“ sowie „bestmögliche Zubereitung“ bedeutet.

Hier verwöhnt Sie Küchenchef Lutz Niemann mit seiner Brigade direkt vor Ihren Augen. Denn vom Restaurant aus können die Gäste durch Panorama-Scheiben in seine offene Schauküche sehen. Lutz Niemann kocht klassisch mit hochwertigen, marktfrischen heimischen Produkten, orientiert am Wechsel der Jahreszeiten. Er ist ein Purist am Herd. Seine Menüs sind raffiniert, verzichten jedoch auf alles, was vom Gericht ablenken könnte. Er möchte, dass die einzelnen Speisen ihren natürlichen Geschmack offenbaren. Egal, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Lassen Sie sich von Restaurant-Chef und Sommelier Ralf Brönner begrüßen. Die Kompetenz und Liebenswürdigkeit seines Teams ergänzen die Brillanz der Küche perfekt. Nehmen Sie Platz an Ihrem liebevoll eingedeckten Tisch und genießen Sie das elegante Ambiente des Sterne-Restaurants, vornehmlich in den Farben Crème und Gold gehalten.

Hoch gelobt ist auch die Weinkarte der „Orangerie“ mit über 500 Posten aus aller Welt. Ralf Brönner berät Sie gern. Seine tiefen Weinkenntnisse, sein Wissen über Rebsorten, Regionen, Winzer und Klima wird auch Sie begeistern. Viele Stammgäste überlassen ihm die Weinauswahl, damit die edlen Tropfen perfekt mit dem gerade aktuellen Menü von Lutz Niemann harmonisieren. So ist vollendeter Genuss garantiert.

Wann dürfen wir Sie verwöhnen?

## Ein Stern für einen sympathischen Koch

Sein kulinarischer Weg führte Lutz Niemann vom Harz an die Ostsee – inklusive einer Reihe faszinierender Lehrstationen, wie in Praia de Forte, Salvador de Bahia, Brasilien. Doch die „Orangerie“ ließ ihn nie los. Als Sous-Chef war er ausgezogen, als Chefkoch kam er zurück. Seit 1990 stehen Maître Lutz Niemann und sein Team für verlässlich exzellente Küchenleistungen, raffinierte und phantasievolle Menüs und überraschende Geschmackserlebnisse. Seine Qualitätsansprüche an sich selbst und an die Produkte wurden 1994 von den Michelin-Testern mit dem begehrten Stern belohnt. Eine Auszeichnung, die heute noch so aktuell ist wie einst.

Das „Orangerie“ Küchenteam verfügt über einen festen Stamm von Fachkräften und Auszubildenden, ohne den die konsequent hochwertige Leistung der „Orangerie“ nicht umzusetzen wäre. Jährlich gibt Niemann drei Auszubildenden den entschei-

denden Schliff, der oft schon zur Grundlage für eine erfolgreiche Karriere des Nachwuchses wurde. So auch bei Florian Neumann, Deutschlands erfolgreichstem Jungkoch. Der Niemann-Schüler ging 2009 im kanadischen Calgary bei der WorldSkill International, der internationalen Weltmeisterschaft für Jungköche, als eindeutiger Sieger hervor. Dabei setzte er sich gegen 33 Konkurrenten aus ebenso vielen Nationen durch. Auch Koch-Weltmeister und TV-Star Nelson Müller (ZDF, Sat 1) durfte sich bei Lutz Niemann in zwei Saisons einige Sporen verdienen. Für Maître Niemann ist es wichtig, permanent Auszubildende und junge Menschen für die wahre Küchenkunst zu motivieren. Dabei sieht er stets nach vorne, hat die Zukunft im Blick und ist oft selbst trendweisend. Auch das wird gewürdigt: 2012 erhält Lutz Niemann die Ehrenplakette des DEHOGA Schleswig-Holstein in Silber für seine Verdienste in der Ausbildungsarbeit.

Entspannung von der „heißen“ Arbeit hinter dem Herd holt sich Lutz Niemann bei einem guten Buch oder seinen Reisen, die ihn schon rund um den Globus geführt haben. Doch auch für gute Zwecke lässt er sich gerne einspannen. So war er unter anderem Gastkoch bei der Wolkenschieber-Gala 2009 in Bremen und bei der Trüffelparty 2012 im HUGOS in Berlin, deren Einnahmen zugunsten der Herzenswünsche e.V. und Spitzenköche für Afrika gespendet wurden.

Immer an seiner Seite ist Restaurantleiter und Sommelier Ralf Bröner, dessen Kenntnis feiner Weine sich in über 25 Jahren zu einer wahren Meisterschaft entwickelt hat. Beste Tropfen lagern in seinem Weinkeller, wobei er sich mehr und mehr auf die Weine aus Europa konzentriert.



## Kochkurse: kommunikativ und köstlich kochen

*Ganzjährig buchbar, Termine nach Absprache*

Lassen Sie sich inspirieren, die hervorragende Qualität unserer heimischen Produkte in ein delikates Menü zu verwandeln. Spaß, Kommunikation und der sorgfältige Umgang mit den frischen und hochwertigen Produkten sind die Zutaten für einen gelungenen Kurs. Aus manchem Kochmuffel hat er schon einen Meister gemacht. Ausgestattet mit Schürze und Küchenwerkzeug und angeleitet von den Experten, bereiten Sie ein Menü zu. Dabei lernen Sie nicht nur die meisterlichen Kniffe der Profis in der Küche kennen. Restaurantleiter und Sommelier Ralf Brönnner gibt Tipps für die richtige Weinauswahl sowie für eine passende Tischdekoration und verrät auch Servicetricks.

Der Kochkurs beginnt um 10 Uhr mit einer Einführung in die Warenkunde. Kursgröße: drei bis fünf Personen. Kursdauer: ca. sechs Stunden.

### Themenkochkurse

- „Delikatessen aus dem Meer: Fisch und Meeresfrüchte“ am 21. April 2012 mit Lutz Niemann
- „Raffiniert: Fingerfood“ am 30. Juni 2012 mit Thomas Lembke
- „Fonds & Saucen“ am 10. November 2012 mit Lutz Niemann

Preis pro Person  
99 € für den Kochkurs inklusive „Orangerie“ Küchenschürze und Verpflegung während des Kurses.



## Winzer zu Gast in der „Orangerie“: Eine biodynamische Weinprobe aus dem Hause Vinaturel

*17. März 2012*

Vinaturel vertritt ökologisch beziehungsweise biodynamisch arbeitende Weingüter und die Brennerei Jean Paul Metté als Importeur in Deutschland. Qualität und Genuss werden bei biodynamischen Weinen in idealer Weise vereint. Ausschließlich die Böden, das Klima und das Können der Winzer bestimmen über die Qualität und den Geschmack der Weine. Vinaturel verbindet höchste Qualitäts- und Genussansprüche mit den Grundsätzen einer natur- und gesundheitsfördernden Weinphilosophie. Dies gilt für die gesamte Wertschöpfungskette von Vinaturel – vom Einkauf beim Weingut vor Ort bis hin zum Transport in den Weinkeller.

Die Repräsentantin von Vinaturel, Kerstin Wiebersiek, lädt im Rahmen einer Weinprobe dazu ein, ausgewählte terrainspezifisch-authentische und bekömmliche Weine zu erleben, zu schmecken und zu genießen. Ein speziell für diesen Anlass kreiertes 5-Gang-Menü von Lutz Niemann rundet den Abend kulinarisch ab.

Ablauf: 18 Uhr Weinprobe, 19 Uhr Aperitif, 19.30 Uhr Menübeginn.

Preis pro Person  
129 € für Weinprobe, 5-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine sowie Mineralwasser und Kaffee.

## Feinschmecker Lesung: Mörderische Ostsee

28. April 2012

Wer glaubt, dass an der Ostseeküste nur Ferienromantik herrscht und sich die Welt ganz fern des Bösen zeigt, wo Einheimische und Urlauber sich die Sonne auf den Pelz brennen lassen und nichts Schlimmes im Sinn haben, wird mit den Krimis des Scharbeutzer Windspiel Verlages eines Besseren belehrt. Die unterhaltsamen Bücher zeigen, dass Verbrechen und maleische Idylle durchaus eine Menge gemeinsam haben können. Als Tatorte präsentieren sich die Badeorte von Fehmarn bis Timmendorfer Strand, die sich in spannenden Kurzkrimi-Sammlungen und einem Roman von ganz unerwartet neuen Seiten zeigen. Verlegerin und Autorin Dietlind Kreber sowie Walter M. Dobrow – er hat gerade seinen Debüt-Krimi herausgegeben – lesen amüsant und spannungsvoll Episoden aus der Welt der kleinen, maritimen Morde. Zwischen den Lese-Kostproben servieren wir Ihnen ein 4-Gang-Feinschmecker-menü.

Ablauf: 19 Uhr Aperitif,  
19.30 Uhr Menübeginn mit  
Lesungen zwischen den Gängen.

Preis pro Person  
109 € für Lesung, 4-Gang-Menü  
inklusive korrespondierender Weine  
sowie Mineralwasser und Kaffee.



## Küchenparty

19. Mai 2012

Lernen Sie die Welt der Sterneküche von Lutz Niemann und seinen Gastköchen Klaus Koch (Maritim Hotel Würzburg) und Romeo Hofer (Hotel Maximilian Oberammergau, Restaurant Benedikt's) einmal aus einem anderen Blickwinkel kennen. An diesem Abend ist es nicht nur erlaubt, in der Küche der „Orange-rie“ ein und aus zu gehen, sondern ausdrücklich erwünscht. Alle Speisen werden live vor Ihren Augen zubereitet.

Schauen Sie Lutz Niemann, Klaus Koch und Romeo Hofer an den einzelnen Stationen über die Schulter. Erfahren Sie dabei in lockerem Rahmen so manchen Küchentipp. Direkt in der Küche oder natürlich auch im Restaurant können Sie die Speisen und die ausgewählten Weine genießen.

Musikalisch wird der Abend begleitet von „Kati und den Schulmännern“. Wer mag, darf gern mitsingen.

Ablauf: 19 Uhr Champagnerempfang, 19.30 Uhr Menübeginn.

Preis pro Person  
120 € für Speisen, korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee.

## Kleine, feine Weinreise nach Würzburg

22. bis 25. Juni 2012

Starten Sie mit Sommelier Ralf Bröner zu einer Reise in die Residenz- und Weinstadt Würzburg, das Zentrum des Frankenweins. Neben dem Würzburger Stein als älteste und größte Einzellage finden sich hier auch die traditionsreichen Weingüter Bürgerspital, Juliusspital und Staatlicher Hofkeller. Sie gehören zu den größten Weingütern Deutschlands. Genießen Sie auf dieser Kurzreise die Geselligkeit Gleichgesinnter, die Köstlichkeiten der regionalen Küche und vor allem die Einzigartigkeit großer Weine.

### Vorläufiges Programm

#### Freitag

- 10 Uhr: Abfahrt ab Timmendorfer Strand mit dem Zug. Für Ihr leibliches Wohl unterwegs sorgen wir.
- Ca. 17 Uhr: Ankunft im **MARITIM** Hotel Würzburg.
- 18 Uhr: Besuch des Juliusspitals inklusive Weinkellerführung und gemeinsamem Abendessen.

#### Samstag

- Ab 8 Uhr: Individuelles Frühstück
- 10 Uhr: Geführter Altstadttrundgang mit Besichtigung des UNESCO-Weltkulturerbes Würzburger Residenz.
- 14 Uhr: Weinerlebnisführung mit dem Winzer Armin Störlein inklusive Imbiss.
- 19 Uhr: Aperitif und 4-Gang-Menü inklusive korrespondierender Getränke im Restaurant „Viaggio“ im **MARITIM** Hotel Würzburg.

#### Sonntag

- 9 Uhr: Rustikales Weißwurst-Frühstück mit Müller Thurgau und Weizenbier.
- Ca. 12 Uhr: Rückfahrt mit dem Zug nach Timmendorfer Strand.
- Ca. 17 Uhr: Ankunft im **MARITIM** Seehotel Timmendorfer Strand.
- 18.30 Uhr: Champagnerempfang mit anschließendem 5-Gang-Menü in der „Orangerie“.

#### Montag

- Individuelle Abreise nach dem Frühstück.

Das Arrangement zur Reise: 3 x Übernachtung inklusive **MARITIM** Frühstücksbuffet; Begrüßungscocktail; Programm inklusive Essen wie beschrieben (zuzüglich weiterer Getränke zum Essen); Zugticket 1. Klasse inklusive Sitzplatzreservierung; freie Nutzung von Schwimmbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

### Preis pro Person

595 € im Doppelzimmer, 655 € im Einzelzimmer. Alle Preise zuzüglich ortsüblicher Kurtaxe.



Das Schleswig-Holstein Musik Festival ist längst ein internationales Kulturereignis im Land zwischen den Meeren geworden. 2012 ist das **MARITIM** Seehotel Timmendorfer Strand zum zwölften Mal Austragungsstätte für Konzertveranstaltungen im Rahmen dieser wunderbaren Musikwochen. In diesem Jahr lädt das Festival zu musikalischen Entdeckungen in das Reich der Mitte ein: Das Gastland ist China. Ab dem 17. Juli gibt es für sieben Wochen viele Gelegenheiten, chinesische Musikrichtungen und -stile kennen zu lernen und gleichzeitig mehr über Land, Kultur und Menschen zu erfahren. Weitere Informationen auf [www.shmf.de](http://www.shmf.de).

Die Eutiner Festspiele begeistern alljährlich mit einer Mischung aus klassischer Musik, idyllischer Natur sowie sommerlicher Entspannung und locken tausende Fans an. Verdis „Nabucco“, Donizettis „Der Liebestrank“, Paul Abrahams „Die Blume von Hawaii“, „Der Freischütz für Kinder“, „Gala-Abende“ und die

„Classic-Night“ – die 62. Spielzeit der Eutiner Festspiele zeigt schon die Handschrift der neuen künstlerischen Festspielleitung mit Dominique Caron und Urs-Michael Theus: beste Unterhaltung mit Anspruch. Die Freilichtbühne im Schlosspark, direkt am Ufer des Großen Eutiner Sees gelegen, gilt unter Klassikern als eine der schönsten Naturkonzertbühnen Deutschlands.

Die Arrangements zum Schleswig-Holstein Musik Festival und zu den Eutiner Festspielen

Arrangement Konzert & Gourmet: 1 x 5-Gang-Candle-Light-Dinner inklusive Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee im Gourmet-Restaurant „Orangerie“; eine Konzertkarte zu einem ausgewählten Konzert im Rahmen des Sommertraumprogramms\* inklusive Transfer.

Preis pro Person: 215 € (ohne Übernachtung), 180 € (Aufpreis zur Übernachtung).

## Schleswig-Holstein Musik Festival und Eutiner Festspiele

4. Juli bis 26. August 2012

Genießerarrangement – das Menü vor dem Konzert, buchbar von Mittwoch bis Sonntag: Leichtes 3-Gang-Menü mit prickelnden Champagner-Variationen vor dem gewählten Konzert inklusive Transfer. Aperitif und Menübeginn richten sich nach Konzertbeginn und Transferzeit. Preis pro Person: 119 €.

\*Sommertraumprogramm: Gästeprogramm in den Monaten Juli und August, in dem zahlreiche Konzerte und Opernbesuche integriert sind. Konzerte und Opernbesuche außerhalb des Sommertraumprogramms sind mit Aufpreis buchbar. Ab 9. März 2012 können Sie die Konzertauswahl auf unserer Homepage [www.maritim.de](http://www.maritim.de) einsehen.

# Gourmet und Golf um den „Preis des Präsidenten“

8. bis 10. Juli 2012



Sternekoch Lutz Niemann und **MARITIM** Seehotel Direktor Jochen H. Stop haben für Freunde des guten Geschmacks und Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs zwei besondere Tage an der Lübecker Bucht arrangiert:

Am Tag spielen Sie Golf am Hemmelsdorfer See, in der sanft hügeligen Landschaft, die so typisch ist für den Norden. Die Bahnen des **MARITIM** Golfparks Ostsee in Warnsdorf führen vorbei an wunderschönen Wäldern und Wasserhindernissen und bieten immer wieder traumhafte Ausblicke. Alle Nichtgolfer werden in der Wohlfühloase maritim spa & beauty care des **MARITIM** Seehotels Timmendorfer Strand zu einem entspannenden Programm erwartet.

Am Sonntagabend genießen alle gemeinsam das sinnliche Vergnügen der kulinarischen Gaumenfreuden von Lutz Niemann, charmant serviert von Maître de Table Ralf Brönner und Team. Im Rahmen der Siegerehrung am Sonntag überreicht der Präsident des MGCO, Thomas Wachs, den Sonderpreis für das beste Netto Ergebnis Team. Am Montagabend klingt der sportliche Tag bei einem sommerlichen Barbecue auf der Terrasse von „Mulligan's Bistro“ aus.



## Programm

### Sonntag

- Individuelle Anreise
- 12 Uhr: Abschlag zum „2er Scramble“ um den „Preis des Präsidenten“ (nicht vorgabewirksam) mit Teegabe, rustikaler Feinschmecker-Halbrunde und Champagner-Erfrischung am 17. Loch.
- 19 Uhr: Siegerehrung und Champagner-Empfang auf der Terrasse der „Orangerie“ mit anschließendem 5-Gang-Dinner inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.

### Montag

- 10 Uhr: Vorgabewirksames 18-Loch-Golfturnier nach Stableford mit Teegabe und klassischer Halfway-Verpflegung
- 18 Uhr: Siegerehrung und Cocktailempfang auf der Terrasse von Mulligan's Bistro mit anschließendem Winner-Sommerbuffet.

### Dienstag

- Individuelle Abreise
- Möglichkeit zur Golfrunde

### Alternativprogramm für alle „Nichtgolfer“

- Wellnessprogramm im maritim spa & beauty care Bereich des **MARITIM** Seehotels Timmendorfer Strand im Wert von 70 €.

### Das Arrangement zum Event:

2 x Übernachtung inklusive **MARITIM** Frühstücksbuffet; Begrüßungscocktail; Golfprogramm wie beschrieben inklusive Startgeld, Teegabe und Rundenverpflegung bzw. alternativ Wellnessprogramm im maritim spa & beauty care im Wert von 70 €; am Sonntag 5-Gang-Dinner in der „Orangerie“; am Montag Winner-Sommerbuffet im Mulligan's Bistro; freie Nutzung der Meerwasserschwimmbäder innen und außen, der Saunalandschaft und des Fitnessraums sowie des exklusiven Spa-Bereichs.

### Preis pro Person

510 € im Comfort-Doppelzimmer, 640 € im Comfort-Einzelzimmer. Preis pro Person und Tag für die Voranreise von Freitag bis Sonntag 100 € für die Übernachtung mit Frühstück, 126 € für die Übernachtung mit Halbpension. Alle Preise zuzüglich ortsüblicher Kurtaxe und Greenfee.

Superior-, SuperiorPlus-Kategorie sowie Penthouse mit Aufpreis buchbar.

Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs und des **MARITIM** Golfclubs Ostsee e.V. erhalten ein kostenfreies Upgrade zur Superior-Kategorie.

### Tagespreise Golf

Golf und Abendveranstaltung in der „Orangerie“ am Sonntag 180 €.

Golf und Abendveranstaltung im Mulligan's Bistro am Montag 80 €. Kombipreis für Sonntag und Montag 250 €.

## Lansons Lukullische Meile 19. bis 22. Juli 2012

Sommerlicher Strand, weiße Zelte, edle Küche, exzellentes Entertainment und wohltemperierter Champagner – längst gilt die „Lukullische Meile“ als eine der stilvollsten Schlemmveranstaltungen des Nordens und ist zum beliebten Treffpunkt für Feinschmecker und Genießer der ganzen Region geworden. Die versammelte Riege der Spitzenköche, angeführt von Sternkoch Lutz Niemann, kann man so nur hier erleben. Zu den kulinarischen Höhepunkten werden beste Weine, sommerliche Cocktails und natürlich der prickelnde Champagner Lanson gereicht. Zwischen den Zelten entlang der Kurpromenade verleihen Komödianten, Stand-up-Künstler, Magier, Artisten und Akrobaten dem Fest Farbe und Fantasie. Der Eintritt ist frei.

Chardonnay Weinprobe in der „Orangerie“ am 22. Juli 2012

Der Chardonnay hat seinen Ursprung in Frankreich, genau gesagt zwischen Lion und Dijon. Von dort, aus dem Herzen des Burgund, hat die Rebe unsere Welt erobert.

Heute fehlt sie in kaum einem Anbauggebiet. Selbst bei der Herstellung von Champagner spielt der Chardonnay eine gewichtige Rolle. Die Trauben sind glänzend und goldfarben. Oft ausgebaut in kleinen Holzfässern, ergeben sie im Idealfall einen der besten Weißweine überhaupt. Von deutschen Chardonnay-Weinen verschiedenster Anbaugebiete bis zu den raren Spitzenweinen des Burgund wird bei dieser Weinprobe für jeden garantiert etwas dabei sein. Genießen Sie edle Tropfen und lernen Sie dabei gleichzeitig eine Menge aus der Welt der vorgestellten Weine kennen. Die Weinprobe klingt mit einem passenden 3-Gang-Fisch-Menü aus, das natürlich exakt auf die verschiedenen Chardonnays abgestimmt ist.

Ablauf: 17 Uhr Weinprobe, 18 Uhr Menübeginn.

Preis pro Person  
95 € für die Weinprobe und das Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee.



## Ostseezauber mit Ostsee, Sand und... 12. August 2012

...hoffentlich viel Sonne. Diese unvergleichliche „Orangerie“ Veranstaltung für alle, die das Besondere lieben, soll ein schickes Open-Air-Vergnügen der Extraklasse werden. Es wird alles dabei sein, was zu einem gepflegten Grillvergnügen gehört: Hummer, fangfrischer Fisch und Steaks. Dazu reichen wir leichte Sommerweine und prickelnden Winzersekt. Freuen Sie sich auf einen wunderbaren Sommerabend im Freien, der alle Sinne betören und Ihren Gaumen verwöhnen wird, und genießen Sie dieses köstliche Erlebnis im Schein von Lichtern und Fackeln mit Blick auf die Ostsee und unterhaltsamer Musik von „Kati und den Schulmännern“.

Beginn um 16 Uhr.

Preis pro Person  
119 € inklusive aller Speisen und Getränke.

Die tatsächliche Location müssen wir natürlich vom Wetter abhängig machen. Bitte melden Sie sich bei Interesse an dieser Veranstaltung. Wir informieren Sie dann rechtzeitig über den genauen Rahmen, da wir leider für das Wetter keine Garantie übernehmen können.

## Porsche- Orangerie- Golfturnier

18. August 2012

Seit Jahren besteht eine hochkarätige Liaison zwischen dem Porsche Zentrum Lübeck und dem Gourmet-Restaurant „Orangerie“. Regelmäßiger Höhepunkt dieser Kontakte ist ein Golfturnier, das nicht nur sportlich, sondern auch gesellschaftlich Glanzpunkte setzt. Bei diesem 18 Löcher Zählspiel nach Stableford können alle Mitglieder des **MARITIM** Golfparks Ostsee, Gäste sowie Mitglieder anerkannter Golfclubs mit mindestens Handicap 54 teilnehmen.

### Informationen

- Austragungsort **MARITIM** Golfpark Ostsee, Wamsdorf.
- Austragungsmodus: 18 Löcher Zählspiel nach Stableford.
- Teilnahmeberechtigt. Mitglieder des **MARITIM** Golfparks Ostsee, Gäste sowie Mitglieder anerkannter Golfclubs mit mind. Handicap 54.
- Preise. 1. Brutto, 1. bis 3. Netto A, B, C.
- Sonderwertung: Longest Drive Damen und Herren, Nearest to the Pin Damen und Herren.
- Abendveranstaltung: 4-Gang Menü inklusive korrespondierender Getränke im Gourmet-Restaurant „Orangerie“.

Ablauf: Golfturnier am Vormittag, 19 Uhr Aperitif, 19.30 Uhr Menübeginn.

Preis Pro Person 239 € für die Turnierteilnahme mit Start- und Rundenverpflegung, Teegabe und Preisen zuzüglich Greenfee und Turnierorganisation der Golf AG sowie inklusive Teilnahme an der Abendveranstaltung im Gourmet-Restaurant „Orangerie“.



## Küchenparty „U 40“

15. September 2012

Sie sind erst nach 1972 geboren und somit noch „unter 40“? Dann ist dies „Ihre“ Küchenparty! Bei diesem Event sind nur Lutz Niemann und sein Gastkoch Friedhelm Scharenberg älter.

Wo essen und feiern Sie zu Hause am liebsten? Wo schmeckt es am besten und wo ist die Runde am geselligsten? Und vor allem: Wo sind am Ende des Abends oft die meisten Gäste zu finden? Na klar: in der Küche! Die Küche unserer „Orangerie“ ist groß genug und bietet Platz für alle Gäste, um ungezwungen ins Gespräch mit Lutz Niemann und Gastkoch Friedhelm Scharenberg zu kommen. Ob Sie dann selbst aktiv mithelfen oder den Köchen nur in die Töpfe gucken, bleibt Ihnen überlassen. Eines jedoch steht bereits jetzt fest: Bei unseren Küchenpartys geht es immer locker und humorvoll zu.

Gemeinsam genießen Sie bei stimmungsvoller Sommermusik von Urban Beach erlesene Köstlichkeiten sowie die von Sommelier Ralf Brönnner ausgesuchten, harmonisierenden Weine und plaudern über dies und das...

Ablauf: 19 Uhr Champagnerempfang, 19.30 Uhr Menübeginn.

Preis pro Person 120 € für Speisen, korrespondierende Weine, Mineralwasser und Kaffee.

## Mit der „Orangerie“ unterwegs

Mit einmaligem Know-how und ausgefeiltem Organisationstalent steht die „Orangerie“ Crew auch bei besonderen Veranstaltungen im größeren Rahmen und außer Haus zur Verfügung. Ob Produktpräsentation, Firmenjubiläum, Sportevent, private oder VIP-Veranstaltung – vieles ist möglich. Spezielle Wünsche und hohe Ansprüche sind Herausforderungen, die vom Team der „Orangerie“ gerne angenommen und umgesetzt werden. Die Küche liefert herausragende Qualität für viele Anlässe.

Ebenso sind Lutz Niemann und Ralf Brönnner stets auf der Suche nach neuen Angeboten, so dass wir in diesem Jahr erstmalig zwei begleitete Reisen zu kulinarisch erlebenswerten Zielen und Veranstaltungen in das Programm aufgenommen haben. Unvergessliche Stunden bei kulinarischen Hochgenüssen werden garantiert.

Wann dürfen wir Sie begeistern?



Die Gespenster lassen grüßen – grüßen Sie zurück und feiern Sie mit: die schönste, bunteste und aufregendste Halloween-Party mit über 3.000 ausgelassenen „Halloweenies“. Die legendäre Party steigt in Deutschlands bekanntestem Kaufhaus, dem KaDeWe in Berlin. Dort in der großen Feinschmeckeretage, wo Besucher sonst den herrlichen Blick über die Hauptstadt schweifen lassen können.

Am Abend vor der Sause bringt ein Champagnerempfang mit anschließendem Galamenü in der „Orangerie“ Sie schon in beste Laune. Nach dem Menü geht es dann per Bus nach Berlin. In Berlins erster Kaufhaus-Adresse kommen alle Gäste mit edlem Champagner von Veuve Clicquot in die richtige Partystimmung. Eine ganze Nacht im Kaufhaus des Westens, um Gespenster und böse Geister zu vertreiben – seien Sie mit dabei!

### Programm

#### Freitag

- Individuelle Anreise im **MARITIM** Seehotel Timmendorfer Strand.
- 17.30 Uhr: Champagnerempfang mit anschließendem 3-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee in der „Orangerie“.
- Anschließend Abfahrt nach Berlin. Für Ihr leibliches Wohl während der ca. dreistündigen Busfahrt sorgen wir.

#### Samstag

- Ab 8 Uhr: Individuelles Frühstück im **MARITIM** Hotel Berlin.
- 11 Uhr: Stadtführung mit Dr. Siegfried Wein durch die Hackeschen Höfe, Altberlin und Neukölln bis 15 Uhr mit zünftiger Currywurst und einem Glas Molle.
- 19 Uhr: Lassen Sie sich passend zur Party schminken.
- 20 Uhr: Champagnerempfang in der Bar, anschließend Besuch der Halloween-Party im KaDeWe inklusive Speisen und Getränke.

#### Sonntag

- 9 Uhr: Individuelles Frühstück im **MARITIM** Hotel Berlin.
- 11 Uhr: Rückfahrt nach Timmendorfer Strand.

Das Arrangement zur Reise: 2 x Übernachtung inklusive **MARITIM** Frühstücksbuffet im **MARITIM** Hotel Berlin; Begrüßungscocktail; Programm inklusive Fahrt, Essen wie beschrieben, zuzüglich weiterer Getränke zum Essen; freie Nutzung von Schwimmbad, Sauna, Dampfbad und Fitnessraum.

Preise pro Person  
595 € im Doppelzimmer, 645 € im Einzelzimmer.

Vampire und Hexen  
feiern Halloween  
im Berliner KaDeWe  
19. bis 21. Oktober 2012

## Feines aus dem Meer begleitet von Premium Champagner aus dem Hause Lanson

8. Dezember 2012



Das traditionsreiche Champagnerhaus Lanson, 1760 in Reims gegründet, ist eines der ältesten Champagnerhäuser überhaupt und hat, da der Gründer des Hauses Ritter des Malteserordens war, das Malteserkreuz als Firmen-Emblem. Die große und hochmoderne Kellerei liegt im Stadtkern von Reims. Das Haus bezieht seine Trauben überwiegend aus den Spitzenlagen der Champagne, Grand Crus-Lagen in den Montagnes de Reims und in den Côtes Blanc. Seit 2006 gehört Lanson zum Champagnerhaus Boizel Chanoine Champagne (BCC), der zweitgrößten Champagnergruppe weltweit.

Lanson ist eine der wenigen Kellereien der Champagne, die keine malolaktische Gärung bei der Herstellung einsetzt. Auf diese Weise behält der Champagner seine Frische und kann sein Aroma optimal entfalten. Die Cuvées altern in aller Ruhe und entwickeln die ganze Fülle ihrer ausgeprägten aromatischen Geschmacksrichtungen.

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend in der „Orangerie“. Sommelier Ralf Brönner und sein Team werden Ihnen Spitzen-Jahrgangs-Champagner aus dem Hause Lanson servieren. Küchenchef Lutz Niemann hat dazu ein perfekt komponiertes Meeresfrüchte-Menü vorbereitet.

Ablauf: 19 Uhr Champagnerempfang, 19.15 Uhr Menübeginn.

Preis pro Person  
169 € für das 5-Gang-Menü inklusive Champagner, Mineralwasser und Kaffee.



Hoteldirektor Jochen H. Stop und Thomas Wachs – Bailli der Chaîne des Rotisseurs – laden ein zu Musik- und Gaumenfreuden anlässlich der Verleihung des **MARITIM** Musikpreises.

Die **MARITIM** Musikwoche garantiert jeweils im Dezember, mit der Verleihung des **MARITIM** Musikpreises, ein musikalisches Erlebnis ganz besonderer Qualität und Einmaligkeit. Erstklassige internationale Nachwuchssänger, die sich in einem fünftägigen Wettbewerb für das Finale qualifiziert haben, präsentieren ihr vielseitiges Können in verschiedenen Bereichen des Gesangs (Oper, Oratorium und Lied). Vor der Vergabe des Musikpreises durch Professor Dr. Dr. Hermann Rauhe, Ehrenpräsident der Hamburger Hochschule für Musik und Theater, erlebt das Publikum so die besten Künstler des Musikwettbewerbs live im festlich geschmückten Konzertsaal. Das abendliche Musikerlebnis wird ebenso kompetent wie unterhaltsam moderiert vom Vorsitzenden der hochkarätigen Jury, Rainer Wulff, bekannt durch das Kulturprogramm des Norddeutschen Rundfunks.

Ablauf: 17.30 Uhr Champagnerempfang mit anschließendem 3-Gang-Menü (Vorspeise, Zwischengericht und Hauptgang), 20 Uhr Beginn der Gala im Festsaal (reservierte Plätze), in der Pause exklusiver Pausenempfang mit den Künstlern für die Arrangementgäste, nach Ende der Gala Bratapfel mit Punsch im Spiegelsaal.

Preis pro Person  
129 € für Champagnerempfang, 4-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee, Pausengetränke beim exklusiven Pausenempfang mit den Künstlern sowie Eintritt zur Gala.

## Klassische Musik- und Gaumenfreuden

15. Dezember 2012

Das Wochenendarrangement von Freitag bis Sonntag: 2 x Übernachtung inklusive **MARITIM** Frühstücksbuffet; Begrüßungscocktail; am Freitag 3-Gang-Menü mit Vorspeisen- und Hauptgangwahl, Salat- und Dessertbuffet sowie internationalen Käsespezialitäten im Seeterassen-Restaurant im Rahmen der Halbpension; am Samstag Programm in der „Orangerie“ wie beschrieben; freie Nutzung der Meerwasserschwimmbäder innen und außen, der Saunalandschaft und des Fitnessraums sowie des exklusiven Spa-Bereichs.

Preise pro Person  
395 € im Superior-Doppelzimmer,  
445 € im Superior-Einzelzimmer.  
Alle Preise zuzüglich ortsüblicher Kurtaxe.

SuperiorPlus-Kategorie sowie Penthouse mit Aufpreis buchbar. Mitglieder der Chaîne des Rotisseurs erhalten eine Flasche Wein zur Begrüßung im Zimmer.

## Sterne schmecken

An Sonn- und Feiertagen von 12 bis 14 Uhr

Die „Orangerie“ offeriert ihre erstklassigen Menükreationen mit saisonalen Besonderheiten. Ein idealer Treffpunkt für alle, die mit ihren Kindern schlemmen möchten, für kleine und große Festlichkeiten, für ein besonderes Geburtstagsessen, für einen Jahrestag – einfach für besondere Momente.

Preis pro Person  
49 € für das 3-Gang-Menü,  
69 € für das 5-Gang-Menü.

## Feines aus der Vinothek

Die Vinothek ist das Schatzkästchen der „Orangerie“. Hier kann alles bestellt und erworben werden, was Küche und Keller bieten. Nehmen Sie mit nach Hause, was Ihnen im Restaurant vorzüglich mundete und Sie noch einmal im privaten Rahmen genießen möchten. Ideal geeignet als ein Geschenk der besonderen Art.

Nicht nur ausgesuchte Weine von Ralf Brönner oder seine beachtliche Palette an exquisiten Spirituosen sind hier erhältlich. Wählen Sie aus dem gesamten Angebot der Spit-

zengastronomie, das nicht einfach im Laden erworben werden kann. Die Palette ist riesig: Meeresfrüchte, Fisch jeder Couleur, Austern, Gewürze, zarter Lammrücken, Spanferkelbäckchen – einfach alle Rohprodukte vom exklusiven Markt. Außerdem gibt es auch Zubereitetes aus der „Orangerie“ Gourmetküche: Gänseleberterrinen, die exquisite Sauce, die Sie anlässlich Ihres letzten Besuches bei uns genossen haben, Vorspeisen, Desserts und Petit Fours. Probieren Sie den besonderen Service der „Orangerie“.



## Tagen auf hohem Niveau

Kombinieren Sie Business und exklusiven Komfort. Der Salon Hamburg in der zehnten Etage des **MARITIM** Seehotels Timmendorfer Strand bietet auf 100 qm Tagen auf hohem Niveau mit Premiumblick über die gesamte Lübecker Bucht und das reizvolle Hinterland. Geeignet ist der VIP Tagungsraum für bis zu 30 Personen und ausgestattet mit eleganter Möblierung und Klimaanlage. Für anspruchsvolle Meetings kann die komplette Etage mit sieben eleganten Suiten als Businessetage gemietet werden.

Wir bieten Ihnen modernste Tagungstechnik und unseren ganz besonderen Service im Rahmen einer Tagungspauschale mit Verpflegung während Ihrer Veranstaltung, Kaffeepausen sowie Mittag- oder Abendessen durch das Team der „Orangerie“.

Unsere Mitarbeiter für Tagungen, Meetings und Veranstaltungen jeder Größe beraten Sie gerne. Bitte rufen Sie uns an: Telefon 04503 605-2405.

## MARITIM und „Orangerie“ à la carte

Profitieren Sie von unseren tagesaktuellen Raten und stellen Sie sich Ihren Aufenthalt im **MARITIM** Seehotel Timmendorfer Strand individuell zusammen. Kombinieren Sie zur Tagesrate „Orangerie“ Bausteine ganz nach Ihren Wünschen.

Leistungen: Übernachtung im Zimmer der gewählten Kategorie; Teilnahme am **MARITIM** Frühstücksbuffet; freie Nutzung der Meerwasserschwimmbäder innen und außen, der Saunalandschaft und des Fitnessraums sowie des exklusiven Spa-Bereichs:

Tagesraten Beispiele pro Person	
	Doppelzimmer
Classic-Kategorie	ab 67,50 €
Comfort-Kategorie	ab 77,50 €
Superior-Kategorie	ab 92,50 €
SuperiorPlus-Kategorie	ab 117,50 €
Penthouses	ab 275,00 €

	Einzelzimmer
Classic-Kategorie	ab 85,00 €
Comfort-Kategorie	ab 105,00 €
Superior-Kategorie	ab 135,00 €
SuperiorPlus-Kategorie	ab 185,00 €
Penthouses	ab 550,00 €

Die tagesaktuellen Raten je nach Wochentag und Saisonzeit erfahren Sie unter der Rufnummer 04503 605-2452 oder im Internet unter [www.maritim.de](http://www.maritim.de).



### Baustein: Rote Rosen

*Buchbar ab einem Aufenthalt von einer Nacht, ausgenommen Schließzeiten und -tage des Gourmet-Restaurant „Orangerie“*

Liebende brauchen Zeit für einander. Unser Baustein „Rote Rosen“ gibt Ihrer Liebe einen stimmungsvollen Rahmen. Genießen Sie die Zeit, die nur Ihrem Glück gehört, mit allen Sinnen.

Leistungen: Ein Strauß rote Rosen und Champagner zur Begrüßung im Zimmer; 1 x Rosenblütenblätter auf dem Bett; 1 x 5-Gang-Candle-Light-Dinner inklusive Aperitif und korrespondierender Getränke im Gourmet-Restaurant „Orangerie“; 1 x Inanspruchnahme des kleinen Wellnesspakets „Streichelzart“ mit

Schlammbad im Meeresschlamm (30 Minuten) und Ganzkörperöleinreibung auf den heißen Stein (20 Minuten).

Baustein-Preis pro Person 195 € zuzüglich Tagesrate.

### Baustein: Wellness und Wohlfühlen

*Buchbar ab einem Aufenthalt von zwei Nächten, ausgenommen Schließzeiten und -tage des Gourmet-Restaurant „Orangerie“*

#### Programm

##### 1. Tag

- Begrüßung im **maritim spa & beauty care** und Absprache des Anwendungsprogramms.
- Anwendungen: Schlammbad mit Meeresschlamm (30 Minuten); Ganzkörperöleinreibung auf dem heißen Stein (20 Minuten).
- Rustikales Abendessen nach nordischer Art in der Friesenstube.

##### 2. Tag

- Anwendung: Aromaölganzkörpermassage (85 Minuten); Ruhe und Entspannung mit einem Anti-Aging-Drink und einer Obstpause im Duft- und Klangraum.
- 5-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee im Gourmet-Restaurant „Orangerie“.

##### 3. Tag

- Anwendung: Thal'ion Cosmetics Klassik Gesichtsbehandlung (klärende Reinigung, Peeling, Tiefenreinigung, Augenbrauenkorrektur, Maske und Massage; 55 Minuten).

Baustein-Preis pro Person 345 von Mittwoch bis Freitag, 375 von Freitag bis Sonntag, jeweils zuzüglich Tagesrate.

## Sunday SPA: die perfekte Symbiose aus kulinarischem Genuss und entspanntem Wohlfühlen

### Sunday SPA mit Lunch

Leistungen: Tageszimmer ab 11 Uhr; zur Begrüßung frisch gepresster Orangensaft, Appetizer und eine Tageszeitung; Sonntag-Mittag-3-Gang-Menü in der „Orangerie“; Nutzung des gesamten maritim spa & beauty care mit Leihbademantel und -handtuch, Badeschuhen, Genuss eines Wellnessstees sowie einer Ganzkörperöleinreibung auf dem heißen Stein. Buchbar an jedem Sonntag.

Preis pro Person  
110 €.

### Sunday SPA mit Lunch oder Dinner und Übernachtung

Leistungen: Tageszimmer ab 11 Uhr; zur Begrüßung frisch gepresster Orangensaft, Appetizer und eine Tageszeitung; Nutzung des gesamten maritim spa & beauty care mit Leihbademantel und -handtuch sowie Badeschuhen; Anwendungspaket „Entspannung pur“ mit einem Algenmeerwasserbad (30 Minuten) und einer Aromaölganzkörpermassage (85 Minuten), Ruhe und Entspannung mit einem Schönheitsdrink oder einem Anti-Aging-Drink und einer Obstpause im Duft- und Klangraum; 5-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee im Gourmet-Restaurant „Orangerie“ zum Lunch oder Dinner; Übernachtung inklusive **MARITIM** Frühstücksbuffet. Buchbar von Sonntag auf Montag.

Preis pro Person  
325 €.



## Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr

An Sonn- und Feiertagen auch von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag, für Ihre besonderen Anlässe  
öffnen wir auch an diesen Tagen gerne!

# Orangerie

Bitte  
freimachen,  
falls Marke  
zur Hand

Orangerie im  
**MARITIM** Seehotel  
Strandallee 73  
23669 Timmendorfer Strand